Pakistani Urdu Recipes

BBQ Aur Tandoori Khanay

Beef Aur Mutton

Chawal, Biryani Aur Plaow

Chinese Food

Pakistani Urdu Recipes

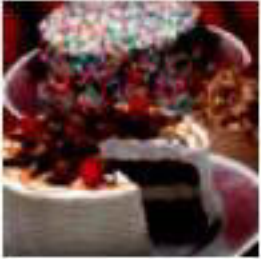
Dal Recipes

Fish Aur Sea Food

Ice cream, Sweet Dishes

Italian Khanay

Pakistani Urdu Recipes

Mashrobat

Methaiyan Aur Cake

Murg Rogan

Naan Aur Chapati

Pakistani Khanay

Sabziya Aur Dalain

Salad, Achar Aur Chatniyan

آب گوشت

اجزاء

بکرے کا گوشت---------- 1/2 کلو

ٹماٹر----------(پیس لیں) 3 عدد

ہری مرچیں-----------(پسی ہوئی) 8 عدد

بڑی والی ہری مرچیں----------- (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد

پیاز----------- (چوپ کی ہوئی) ایک پیالی

پانی---------- 1/2 پیالی

پسا اور بھنا ہوا سفید زیرہ--------- ایک چائے کا چمچ

پسا ہوا لہسن اور کہ--------- ایک کھانے کا چمچ

ثابت گرم مصالحہ---------- ایک کھانے کا چمچ

پسی ہوئی ہلدی----------- 1/2 چائے کا چمچ

ناریل کے دودھ کا پاؤڈر

(پانی میں گھلا ہوا)------------ 3 کھانے کے چمچ

چنے کی دال-----------(ابلی ہوئی) 4 کھانے کے چمچ

پسی ہوئی لال مرچ---------- 1-1/2 چائے کے چمچ

نمک--------- 1-1/2 چائے کے چمچ

تیل---------- 1/2 پیالی

ٹماٹر، ہری پیاز----------- سجانے کے لئے

تندوری نان---------- ہمراہ پیش کرنے کے لئے

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز سنہری کریں۔ اس میں لہسن ادرک، پسی ہوئی مرچیں، بڑی ہری مرچیں، گرم مصالحہ، لال مرچ، ہلدی اور نمک ڈال کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں زیرہ اور گوشت شامل کرکے اچھی طرح سے بھونیں، پھر پانی ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں ٹماٹر شامل کرکے پکائیں، پھر چنے کی دال اور ناریل کا دودھ ڈالیں اور تیز آنچ پر آنے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے ٹماٹر اور ہری پیاز سے سجائیں اور تندوری نان کے ہمراہ پیش کریں۔

اچاری پنیر پلاؤ

اجزاء

دودھ .. دو سے تین کھانے کے چمچ

لہسن .. دو سے تین .. جوئے

پنیر .. ایک سے دو پیکٹ

ہری مرچ .. تین سے چار عدد

ہری پیاز .. دو سے تین عدد

زعفران .. ایک چٹکی

شملہ مرچ .. ایک عدد

پیاز .. ایک عدد

چاول .. آدھا کلو

زیرہ .. حسب ضرورت

ترکیب

ایک پین تیل گرم کرکے لہسن اور پنیر ڈالیں۔ اب اس میں اچاری مصالحہ، ہری مرچیں اور زیرہ ڈال کر ساتے کرلیں۔ اس کے بعد ابلے چاول شامل کریں۔ دودھ میں زعفران کو ملائیں اور چاولوں پر چھڑک کر مکس کردیں۔ پھر اس میں شملہ مرچ اور پیاز ڈال کر دم پر رکھیں۔ آخر میں ہری پیاز شامل کرلیں۔ ٹماٹر اور شملہ مرچ سے گارنش کرکے سرو کریں۔

اچاری پنیر تکہ

اجزاء

میتھی دانہ .. آدھا کلو

سونف .. ایک کھانے کا چمچ

رائی دانہ .. ایک چائے کا چمچ

شاہ زیرہ .. ایک چائے چمچ

دہی .. آدھا کلو

ہلدی .. آدھا چٹکی

نمک .. حسب ذوق

پنیر .. آدھا پیکٹ

ہری مرچ .. تین سے چار عدد

پیلی شملہ مرچ .. ایک سے دو عدد

اورنج شملہ مرچ .. ایک سے دو عدد

ہری شملہ مرچ .. ایک سے دو عدد

ٹماٹر .. دو عدد

پیاز .. دو عدد

ترکیب

ایک چاپر میں میتھی دانہ، رائی دانہ، شاہ زیرہ اور سونف کو چاپر ائس کرلیں۔ ایک پیالیں دہی ڈالیں۔ پھر اس میں اچاری مصالحہ، ہلدی پاؤڈر، نمک اور ہری مرچیں شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس مکسچر کو پنیر میں ڈال کر ملائیں۔ ساتھ سبزیوں پر نمک اور تیل چھڑک دیں۔ اسٹکس میں پیلی شملہ مرچ، پنیر، اورنج شملہ مرچ، پنیر اور ہری مرچ لگائیں۔ اسی طرح تمام اسٹکس تیار کر کے پین پر سینگ لیں۔ تیار ہونے پر ڈش میں نکالیں اور سرو کریں۔

اچاری سبزی

اجزاء

پھول گوبھی ---------------- ایک عدد

چھلے مٹر -------------- ایک پیالی

آلو ------------ 4 عدد

ہری مرچ ---------- 8 عدد

گاجر ------------ ایک عدد

سیم کی پھلی ------------ 6 عدد

کڑی پتے -------------- چند عدد

ہلدی ---------------- ایک چائے کا چمچ

کٹی لال مرچ ---------------- 2 کھانے کے چمچے

رائی ------------------ 2 کھانے کے چمچے

سفید زیرہ --------------------------- ایک چائے کا چمچ

کلونجی ------------------ ایک چائے کا چمچ

نمک --------------- حسب ذائقہ

میتھی دانہ ---------------- 8 عدد

لیموں -------------- 4 عدد

سرسوں کا تیل ---------------- ایک پیالی

ترکیب

پہلے ایک عدد پھول گوبھی کے پھول الگ کریں اور 4 عدد آلو ں کو ہلکا سا ابال کر کیوبز میں کاٹ لیں۔

اب ایک کڑاہی میں ایک پیالی تیل گرم کرکے اس میں آٹھ عدد میتھی دانے ڈال دیں جب خوشبو آنے لگے تو اس میں پھول گوبھی، ایک پیالی چھلے مٹر، 8 عدد ابلی ہوئی ہری مرچ، ایک عدد چھوٹے ٹکڑوں میں کٹی گاجر اور 6 عدد ٹکڑوں میں کٹی سیم کی پھلی چند کڑی پتے ڈال دیں۔

آلو الگ فرائنگ پین میں تل کر کڑاہی میں ڈالیں۔ ساتھ میں 2 کھانے کے چمچے رائی، حسب ذائقہ نمک، 2 کھانے کے چمچے کٹی لال مرچ، ایک چائے کا چمچ سفید زیرہ، ایک چائے کا چمچ کلونجی اور ایک چائے چمچ ہلدی شامل کریں اور ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔

جب سبزی گل جائے تو اس میں 4 عدد لیموں کا رس شامل کرکے 5 منٹ دم پر رکھ دیں۔ مزے دار اچاری سبزی تیار ہے۔

افریقی تکے

اجزاء

چکن ---- آدھا کلو (سینہ اور ران کو علیحدہ نہ کریں)

دہی ---- دو کھانے کے چمچ

لہسن ---- ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا)

ادرک ---- ایک کھانے کا چمچ

سفید مرچ ----- ایک چائے کا چمچ

مسٹرڈ پیسٹ ---- دو کھانے کے چمچ

لیموں کا رس --- دو کھانے کے چمچ

ترکیب

چکن تکہ دھو کر خشک کرلیں اور کٹ لگائیں- ایک پیالے میں اوپر دیے تمام اجزاء کو ملائیں اور تکہ کو اچھی طرح لگائیں- کم از کم دو گھنٹے کے لیے میرینیٹ کریں یا رات بھر کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں-

سیخوں میں پرو کر کوئلے پر سینکیں یا اوون میں 180 ڈگری پر بیک کریں اور کوئلے پر دم دیں-

پراٹھے یا نان کے ساتھ پیش کریں- لذیز اور مزیدار افریقی تکہ تیار ہے-

کھجوری اخروٹ کیک

اجزا

کھجور کٹی ہوئی-------------- 1 کپ

اخروٹ کٹی ہوئی------------- 1/2 کپ

میدہ-------- 80 گرام

مکھن--------------- 4 گرام

انڈا------------- 2-3 عدد

باریک چینی------------ 30 گرام

بیکنگ سوڈا------- 1 چٹکی

پانی----------------- ڈیڑھ کپ

دودھ--------------- ایک کپ

نمک------------ ایک چٹکی

ترکیب

کھجوروں کو گرم پانی میں ڈالیں اور اس میں بیکنگ سوڈا شامل کرلیں۔

20-25 منٹ چھوڑ دیں۔

میدہ نمک اور مکھن کو اچھی طرح مکس کرلیں تاکہ بریڈ کرمبز کی شکل آجائے اور اس میں چینی بھی شامل کر دیں۔

انڈا اور دودھ پھینٹ لیں اور اس میں بھیگی کھجوریں ہاتھ سے مسل کر شامل کرلیں۔

میدہ نمک اور مکھن کا مکسچر بھی ملالیں اخروٹ بھی ڈال دیں۔

آمیزے کو برتن میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 40-45 منٹ بیک کرلیں۔

آلو کا پین کیک

اجزاء

آلو------------- 6-8عدد

پیاز---------- ایک عدد

انڈے---------- 4عدد

میدہ------------- 4 چمچ

لہسن پسا ہوا------------- 3 کا نٹھیں

دودھ------------- چوتھائی کپ

تیل------------ تلنے کے لئے

نمک، کالی مرچ------------- حسب ذائقہ

ترکیب

آلو کدو کش کرلیں۔

پیاز کو بہت باریک کاٹ لیں۔

انڈے پھینٹ لیں۔

آلو، پیاز، لہسن، دودھ میدہ، انڈے، نمک اور کالی مرچ کو ملا لیں۔

فرائنگ پین میں تیل گرم کریں۔

پین کیک کی شکل میں ڈالیں۔

گولڈن براؤن ہونے پر اتار لیں

بروشیا

اجزاء

فرنچ بریڈ-------- ایک عدد

مکھن---------- 3-4 ٹیبل سپون

ریڈ بینز------------- 1/2 کین

کٹی ہوئی لال مرچ----------- ایک ٹی اسپون

پیاز------- (باریک کٹی ہوئی) 1/2 کپ

شملہ مرچ---------------(بایک کٹا ہوا) 1/2 کپ

ہرا دھنیا، ہری مرچ----------- ایک عدد

چیڈر چیز----------- 3/4 کپ

ابلا آلو----------- (میش کیا ہوا) ایک عدد

چلی----------- گارلک ساس 1/2 کپ

نمک-------- حسب ضرورت

تیل-------------- حسب ضرورت

ترکیب

فرنچ بریڈ کے موٹے سلائسز کاٹ لیں۔

پیاز کو تیل میں ہلکا فرائی کرلیں، پھر ریڈ بینز، لال مرچ، باریک کٹی پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، ہرا دھنیا، ہری مرچ، میش کیا ہوا آلو، چلی گارلک ساس اور نمک ڈال کر بھون لیں۔

فرنچ بریڈ کے سلائسز پر مکھن لگائیں اور اس مرکب کی ایک تہ لگائیں اوپر سے چیز کی ایک تہ لگائیں اور اوون میں گرل کرلیں حتی کہ چیز

پگھل جائے مزے دار بروشیا تیار ہے

انڈے اور پنیر کا پراٹھا

اجزاء

کاٹیج چیز------------ 1/2کپ

چیڈر چیز----------- 2 ٹیبل سپون

نمک------------ 1/2ٹی اسپون

کالی مرچ-------- 1/2ٹی اسپون

انڈے----------- 2عدد

پیاز----------- (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

ہری مرچ-------(باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

تیل------------ ایک ٹیبل سپون

آٹا-------------حسب ضرورت

ترکیب

ایک ابلے انڈے کو میش کرلیں۔

باریک کٹی ہوئی پیاز کو آئل ڈال کر فرائی کرلیں۔

ایک باؤل میں کش کی ہوئی کاٹیج چیز اور چیڈر چیز ملائیں اور ساتھ ہی میش کیا ہوا انڈا اور پیاز بھی ملالیں۔

پراٹھوں کے لئے آٹا گوندھ لیں اور اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنالیں۔

ایک پیڑا بیل کر اس پر فلنگ رکھیں اور دوسرے پیڑا بیل کر اسے ڈھانک دیں اور دوبارہ بیل لیں۔

توے پر یہ پراٹھا دونوں جانب سے سینک کر گھی ڈال کر فرائی کرلیں۔

دوسرے انڈے کے سلائس کاٹ کر پراٹھے پر سجادیں۔

گرم گرم پیش کریں

ایپل پائی الامو ڈ شیک

اجزاء

پلین نان فیٹ یوگرٹ---------- 1 کپ

ایپل سوس فروزن------- 1/2 کپ

برا ن شوگر--------- 2 کھانے کے چمچے

پسی دار چینی--------- 1/2 چائے کا چمچہ

ونیلا ایکسٹرکٹ---------- 1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب

ایک بلینڈر میں ایک کپ پلین نان فیٹ یوگرٹ، 1/2 کپ ایپل سوس فروزن، 2 کھانے کے چمچے برا ن شوگر، 1/2 چائے کا چمچہ پسی دار چینی اور 1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایکسٹرکٹ ڈال کر اسموو پیسٹ بنالیں اور سرو کریں۔

ایپل اسموتھی

اجزا

سیب------ 2 عدد

دہی------ ایک کپ

کٹی ہوئی اسٹرابریز-------- 3-4 عدد

ونیلا آئس کریم------ 2 اسکوپس

کٹی ہوئی برف---- حسب ضرورت

ترکیب

بلینڈر میں دو عدد سیب، ایک کپ دہی، 3-4 عدد کٹی ہوئی اسٹرابریز، 2 اسکوپس، ونیلا آئس کریم اور حسب ضرروت کٹی ہوئی برف ڈال کر بلینڈ کرلیں اور سرو کریں۔

باربی کیو شنواری تکہ

اجزاء

چکن ڈرم اسٹکس ----- بارہ عدد

کچری پاؤڈر ---- ایک چائے کا چمچ

لہسن کا پیسٹ ----- ایک چائے کا چمچ

بھنا کٹا زیرہ ---- ایک چائے کا چمچ

تیل ----- فرائی کے لیے

نمک ------ حسب ذوق

تازہ لیموں کا رس ----- ایک چوتھائی کپ

کوئلہ ----- ایک عدد

پراٹھے ------ سرونگ کے لیے

سلاد ----- سرونگ کے لیے

رائتہ ------ سرونگ کے لیے

ترکیب

چکن ڈرم اسٹکس کو نمک، میٹ ٹینڈر رائزر اور لہسن کا پیسٹ لگا کر ایک گھنٹہ میری نیٹ کریں۔

اب ان چکن ڈرم اسٹکس کو 8 سے 10 منٹ تک اسٹیم کر کے ٹھنڈا کرلیں۔

اس کے بعد گرم تیل میں ڈیپ فرائی کریں، یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہوجائیں۔

ایک برتن میں ڈرم اسٹکس رکھیں۔

پھر اس کے بیچ میں گرم کوئلہ رکھیں اور تیل ڈال کر تھوڑی دیر ڈھک دیں، تاکہ باربی کیو کا دھواں آجائے۔

کوئلے کو ہٹائیں۔ اوپر سے کٹی کالی مرچ، بھنا کٹا زیرہ اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔

پراٹھا، چپاتی یا کلچے کے ساتھ سرو کریں۔

بار ہ مصالحہ کباب

اجزاء

باریک پسا گائے کا قیمہ 2/1کلو

ڈبل روٹی کے ٹکڑے 2 عدد

پیاز 2 عدد

ہری مرچ 4 عدد

ہر ادھنیا 2/1گٹھی

زیرہ 1چائے کا چمچہ

خشخاش 1کھانے کا چمچہ

تِل 1کھانے کا چمچہ

مونگ پھلی 1کھانے کا چمچہ

قصوری میتھی 1کھانے کا چمچہ

پسا گرم مصالحہ 1کھانے کا چمچہ

پسی جائفل 2/1چائے کا چمچہ

پسی جاوتری 2/1چائے کا چمچہ

کٹی لال مرچ 2چائے کے چمچے

لہسن کا پیسٹ 2چائے کے چمچے

نمک 2/1چائے کا چمچہ

تیل حسب ضرورت

ترکیب

*چوپر میں 2/1کلو گائے کا قیمہ، 2 عددڈبل روٹی کے ٹکڑے، 2 عدد پیاز، 4 عدد ہری مرچ، 1 /2گٹھی ہر ادھنیا، 1چائے کا چمچہ زیرہ، 1کھانے کا چمچہ خشخاش، 1کھانے کا چمچہ تِل، 1 کھانے کا چمچہ مونگ پھلی، 1کھانے کا چمچہ قصوری میتھی، 1کھانے کا چمچہ پسا گرم مصالحہ، 1/2 چائے کا چمچہ پسی جائفل، 2/1چائے کا چمچہ پسی جاوتری، 2چائے کے چمچے کٹی لال مرچ، 2چائے کے چمچے لہسن کا پیسٹ اور 2/1چائے کا چمچہ نمک ڈال کر اچھی طر ح چوپ کر لیں۔

* پھر اس کے کباب بنا کر ایک پین میں حسب ضرورت تیل گرم کر کے شیلو فرائی کر لیں۔

باربی کیو فوائل چانپیں

اجزاء

بکرے کی چانپیں.....1/2 کلو

ہرا دھنیا(چوپ کیا ہوا)...1/4 گڈی

پسی ہوئی ہلدی....ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ.....ایک کھانےکا چمچہ

پسا ہوا لہسن، ادرک.....2 کھانے کے چمچے

پسا ہوا کچا پپیتا....3 کھانے کے چمچے

نمک... حسب ذایقہ

تیل...3 کھانے کے چمچے

سلاد پتے، ٹماٹر، پیاز، کیھرا، لیموں ... سجانے کے لئے

ترکیب

چانپوں پر پپیتا اور نمک لگا کر 15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ اس میں باقی تمام اجزاء ملائیں۔ المونیم فوائل کے ٹکڑوں پر ایک ایک چانپ رکھ کر اسے لپیٹ لیں۔ انگیٹھی پر کوئلے گرم کریں، اس کے اوپر جالی رکھیں اور جالی کے اوپر چانپیں رکھ دیں اور تھوڑی دیر کے بعد انہیں پلٹتے رہیں۔ 15 منٹ بعد چانپ کو کھول کر دیکھیں۔ اگر وہ اچھی طرح سے گل گئی ہو تو باقی چانپیں اتار لیں۔ بصورت دیگر، انہیں مزید 5 منٹ تک پکائیں۔ مزیدار چانپیں سلاد پتے، ٹماٹر، کیھرے، پیاز اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔

باربی کیو سی فوڈ پلیٹر

اجزاء

مچھلی.......... آدھا کلو

جھینگے.......... آدھا کلو

نمک.......... حسب ذائقہ

ادرک.......... تین انچ کا ٹکڑا

لہسن کے جوے.......... چھ سے آٹھ عدد

پسی ہوئی لال مرچ.......... دو سے تین کھانے کے چمچ

ہلدی.......... آدھا چائے کا چمچ

سفید زیرہ.......... ڈیڑھ کھانے کا چمچ

دہی.......... آدھی پیالی

لیموں کا رس.......... چار سے چھ کھانے کے چمچ

آئل.......... حسب ضرورت

ترکیب

بغیر کانٹے کی مچھلی لے کر اس کی سلائسز کر لیں اور جھینگوں کا چھلکا اس طرح نکالیں کہ ان کی دم علیحدہ نہ ہو۔

دونوں چیزوں کو صاف دھو کر رکھ لیں اور ایک بڑے پیالے میں اس کا مصالحہ تیار کر لیں۔

ادرک اور لہسن کو باریک پیس لیں،زیرہ بھون کر پیس لیں اور ان لال مرچوں کے ساتھ پیالے میں ڈال کر ملائیں،ساتھ ہی اس میں دو کھانے کے چمچ آئل اور دہی ملائیں اور آخر میں لیموں کا رس شامل کر کے مصالحے کا مکسچر تیار کر لیں۔

جھینگے اور مچھلی سلائسز کو اس میں ڈال کر ہلکے ہاتھ سے ملائیں تاکہ ٹوٹنے نہ پائیں اور اسے آدھے گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

انگیٹھی میں کوئلے ڈال کر جلائیں لیکن دھیان رہے انہیں اچھی طرح جلنے کے بعد پھیلا دیں اور تھوڑی سی آنچ ہلکی ہونے کا انتظار کریں کیونکہ مچھلی نازک ہوتی ہے اور کم وقت میں پک جاتی ہے اس لئے اسے زیادہ آنچ درکار نہیں ہوتی۔

دو سیخیں اکٹھی لے کر ان پر مچھلی کے سلائسز کو پرو لیں اور جھینگوں کو لمبائی میں سیخ پر پرو کر رکھتے جائیں۔

ان سیخوں کو انگیٹھی پر رکھ کر احتیاط سے ایک طرف سے سینک لیں اور درمیان میں برش کی مدد سے ڈالڈا اولیو آئل لگائیں پھر پلٹ کر دوسری طرف سے بھی اسی طرح سینک لیں۔

باربی کیو چکن نوڈلز

اجزاء

بون لیس چکن آدھا کلو

باریک کٹی ہوئی بند گوبھی ایک عدد

نوڈلز ایک پیکٹ

لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ

باریک کٹی ہوئی شملہ مرچ دو عدد

باریک کٹی ہوئی گاجر دو عدد

چینی ایک چائے کا چمچ

تل کا تیل ایک چائے کا چمچ

ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

چکن تکہ مصالحہ دو کھانے کے چمچ

سویا سوس دو کھانے کے چمچ

سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ

تیل حسب ضرورت

نمک حسب ذائقہ

ترکیب

ایک دیگچی میں پانی گرم کرکے ایک پیکٹ نوڈلز ڈالیں۔

ساتھ میں تیل شامل کردیں۔

جب نوڈلز گل جائیں تو پانی نتھار لیں اور فوراً ہی ٹھنڈے پانی سے دھوکر دوبارہ ذراسی چکنائی ملا دیں۔

پھر چکن میں چکن تکہ مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، نمک اور لیموں کا رس ملا کر فرائنگ پین میں ذرا سا تیل ڈال کر مصالحہ لگی چکن کی بوٹیاں پھیلا کر سینک لیں۔

جب وہ گولڈن براؤن ہوجائیں تو نکال لیں۔

اس کے بعد ایک کڑاہی میں تیل گرم کرکے باریک کٹی گاجر، باریک کٹی شملہ مرچ اور باریک کٹی بند گوبھی ڈال کر ہلکا سا فرائی کرلیں۔

پھر اس میں سویا سوس، سفید سرکہ، نمک اور چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تیار چکن بوٹی اور نوڈلز ملا دیں۔

اوپر سے تل کا تیل ڈال دیں۔

آخر میں باربی کیو چکن نوڈلز گرم گرم سرو کریں۔

ساتھ میں چلی سوس اور ٹومیٹو سوس رکھ دیں۔

باربی کیو گرلڈ ڈرم اسٹکس

اجزاء

چکن ڈرم اسٹکس .. آٹھ عدد

لیموں کا رس .. 1/4 پیالی

لیموں ادرک پیسٹ .. ایک چائے کا چمچہ

چلی پیسٹ .. ایل کھانے کا چمچہ

باربی کیو سوس .. آدھا پیالی

ہرا دھنیا .. 1/4 پیالی

پیاز .. ایک عدد

کٹا پودینہ .. ایک کھانے کا چمچہ

نمک کالی مرچ .. حسب ذائقہ

تیل .. دو کھانے کے چمچے

سلاد .. ساتھ پیش کرنے کے لئے

ترکیب

ڈرم اسٹکس کا گوشت ہڈی سے الگ کریں مگر اوپر سئ جڑا رہنے دیں، اب ڈرم اسٹکس کو لیموں کا رس، نمک کالی مرچ اور لہسن ادرک پیسٹ لگا کر رکھ دیں۔ گرل پین پر برش سے تیل لگا کر گرم کریں اور مصالہ لگی ڈرم اسٹکس کو باربی کیو کرلیں۔ ایک پیالے میں مرچ پیسٹ باربی کیو سوس، ہرا دھنیا، پیاز اور پودینہ ڈال کر مکس کرلیں۔ ڈرم اسٹکس پر لگا کر گرما گرم پیش کریں۔

بیف پاستا سوپ

اجزاء

گائے کا گوشت------------- 200 گرام

اُبلا کولسن پاستا---------- 1 کپ

شملہ مرچ-------- 1 عدد

گاجر------------ 1 عدد

انڈا----------- 1 عدد

لہسن کے جوے-------------- 2 عدد

مشروم----------- 1 کپ

تیل----------- 1 کھانے کا چمچ

کالی مرچ------- 1/2 چائے کا چمچ

نمک--------- 1/2 چائے کا چمچ

سویا سوس---------- 3 کھانے کے چمچ

کارن فلور------------ 2 کھانے کے چمچ

ترکیب

ایک برتن میں 200 گرام گائے کے گوشت کے باریک ٹکڑے 4 گلاس پانی کے ساتھ گلنے تک پکائیں۔

دوسرے برتن میں ایک کھانے کا چمچ تیل گرم کرکے 2 عدد لہسن کے جوے فرائی کریں اور اس ییں ایک کپ مشروم، ایک عدد شملہ مرچ اور ایک عدد گاجر شامل کرکے فرائی کرلیں۔

اب اس میں گوشت اور یخنی چھان کر ڈال دیں۔

جب اُبال آجائے تو اس میں 1 کپ اُبلا ہوا لہسن، 1/2 چائے کا چمچ کالی مرچ، 1/2 چائے کا چمچ نمک اور 2 کھانے کے چمچ کارن فلور پانی میں گھول کر شامل کردیں۔

آخر میں ایک عدد انڈہ پھینٹ کر ڈالیں اور چولہا بند کرکے 3 کھانے کے چمچ سویا سوس شامل کرکے سرو کریں۔

بیسن کے پراٹھے

اجزاء

بیسن --- 500 گرام

آٹا -- 125 گرام

نمک --- ایک چائے کا چمچہ

کٹی لال مرچ -- آدھا چائے کا چمچہ

دھنیا -- (کٹا ہوا) --- آدھا چائے کا چمچ

زیرہ -- ایک چائے کا چمچہ

انار دانہ -- ایک کھانے کا چمچ

پیاز -- ایک عدد

ہرا دھنیا (چوپ) -- ایک کھانے کا چمچہ

پودینہ (چوپ) -- ایک کھانے کا چمچہ

ہری مرچ -- چار عدد

گھی -- آدھا کپ

ترکیب

بیسن کے پراٹھے بنانے کیلئے سب سے پہلے آٹا اور بیسن کو مکس کریں پھر اس میں تمام اجزاء شامل کر کے گوند لیں اور ایک گھنٹے کے لئے سائید پر رکھ دیں اسکے بعد پیڑا بنا کر روٹی بیلیں پھر توئے پر گھی لگا کر پراٹھا بنالیں آخر میں اچار اور پیاز کے رائتے کیساتھ گرم گرم سرو کریں۔

بھنا ہوا پیازی گوشت

اجزاء

گائے کے پسندے---------- 1/2 کلو

پیاز-------------(موٹی کٹی ہوئی) 250 گرام

ٹماٹر--------- (باریک کٹے ہوئے) 2 عدد

ثابت ہری مرچیں----------- 6 عدد

پسی ہوئی کالی مرچ----------- ایک چائے کا چمچہ

ادرک------------ (باریک کٹی ہوئی) ایک کھانے کا چمچہ + چھڑکنے کے لئے

پسی ہوئی لال مرچ---------- 1/2 چائے کا چمچہ

لیموں کا رس----------- 4 کھانے کے چمچے

نمک-------- 1/2 چائے کا چمچہ

تیل---------- 1/2 پیالی

ترکیب

پسندوں کو نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز سنہری کریں۔ گوشت نکال کر دیگچی میں شامل کریں اور اس کی یخنی محفوظ کرلیں۔ دیگچی میں کالی مرچ، لال مرچ، ہری مرچیں، ٹماٹر، ادرک اور نمک ملائیں۔ اس میں لیموں کا رس اور یخنی ملا کر چند منٹ تک پکائیں اور ڈش میں نکالیں، اسے ادرک چھڑک کر پیش کریں۔

بومبے کھچڑا

اجزاء

چنے کی دال ---------- 250 گرام

مونگ کی چھلی دال ---------- 100 گرام

مسور کی چھلی دال ---------- 100 گرام

ماش کی دال ---------- 100 گرام

ارہر کی دال ---------- 100 گرام

لوبیا ---------- 500 گرام

زیرہ ---------- 2 کھانے کے چمچے

کالی مرچ ---------- 10-12 عدد

بڑی الائچی ---------- 4 عدد

تیل ---------- 2 کھانے کے چمچے

گوشت ---------- ایک کلو

پیاز ---------- 2 کھانے کے چمچے

ادرک لہسن کا پیسٹ ---------- 1 کھانے کا چمچہ

دھنیا پاؤڈر ---------- ایک کھانے کا چمچہ

ہلدی ---------- 1 کھانے کا چمچہ

ترکیب

چنے کی دال، مونگ کی چھلی دال، مسور کی چھلی دال، ماش کی دال، ارہر کی دال، لوبیا اور گندم کو رات بھر بھگوئیں۔ دالوں کو نمک اور تھوڑی ہلدی ڈال کر ابال لیں۔ لوبیا کو تھوڑی اور نمک شامل کر کے ابالیں۔ پھر اسطرح گندم کو 2 کھانے کے چمچے زیرہ، ثابت کالی مرچ، بڑی الائچی تیل اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ اب گوشت میں نمک اور ہلدی شامل کر کے ابال کر یخنی الگ کریں۔ ایک پین میں گھی ڈالیں۔ پھر اس میں 2 کھانے کے چمچے پیاز کو ہلکا گلابی کر کے گوشت۔ ایک کھانے کا چمچہ ادرک لہسن کا پیسٹ، زیرہ، کالی مرچ، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، جاوتری پاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچہ چاٹ مصالحہ شامل کر کے بھون لیں۔ ساتھ میں یخنی تمام ابلی دال، گندم اور پانی ڈال کر دم پر رکھیں۔ فرائنگ پین میں گھی گرم کر کے بگھار لگائیں۔ اور کسی بڑی تھال یا ڈش میں نکال لیں۔ ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچ، تلی پیاز، لیموں اور چاٹ مصالحہ سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔

بوٹ کلبز چیز ٹوسٹ

اجزاء

بریڈ سلائس---------- (کرسٹ کے ساتھ) 4 عدد

انڈے-------- 2 عدد

نمک----------- 1/4 چائے کا چمچ

کالی مرچ--------- 1/2 چائے کا چمچ

رائی----------- 1/2 چائے کا چمچ

پسی لال مرچ-------- 1/2 چائے کا چمچ

سرکہ---------- 2 کھانے کا چمچ

میدہ----------- 5 کھانے کے چمچ

پانی----------- حسبِ ضرورت

کدو کش چیڈر چیز----------------- 1/2 کپ

بیکنگ پا ڈر------------ ایک چائے کا چمچ

ترکیب

اسموتھ بیٹر بنانے کے لئے 2 عدد انڈے 1/4 چائے کا چمچ نمک، 1/2 چائے کا چمچ کالی مرچ، 1/2 چائے کا چمچ رائی، 1/2 چائے پسی لال مرچ، 2 کھانے کے چمچے سرکہ، 5 کھانے کے چمچے میدہ، حسبِ ضرورت پانی اور 1/2 کپ کدو کش چیڈر چیز مکس کرکے بیٹر بنالیں۔

آخر میں فرائی کرنے سے پہلے 1 چائے کا چمچہ بیکنگ پا ڈر شامل کردیں۔

اب اس بیٹر کو 4 عدد بریڈ سلائسز میں لگا کر ڈیپ فرائی کرلیں۔

بوٹی تکہ

اجزاء

بیف کیوبز ...... ایک کلو

دہی ..... ایک چوتھائی کپ

چلی پاؤڈر ..... ایک کھانے کا چمچ

کٹی لال مرچیں ..... ایک کھانے کا چمچ

باربی کیو گرم مصالحہ ..... ایک کھانے کا چمچ

لیموں کا رس ..... دو کھانے کے چمچ

ادرک لہسن کا پیسٹ ..... دو کھانے کے چمچ

پپیتا پیسٹ ..... چار کھانے کے چمچ

نمک ..... حسب ضرورت

تیل یا گھی ..... حسب ضرورت

سلاد ..... سرونگ کے لیے

املی کی چٹنی ..... سرونگ کے لیے

اسپیشل باربی کیو گرم مصالحہ

جائفل .... آدھی

کالی مرچ .... ایک کھانے کا چمچ

بڑی الائچی ..... ایک کھانے کا چمچ

دارچینی ...... ایک کھانے کا چمچ

لونگ ...... ایک کھانے کا چمچ

چھوٹی الائچی .... ایک کھانے کا چمچ

جاوتری ...... ایک کھانے کا چمچ

سونف ..... دو کھانے کے چمچ

سونٹھ ..... دو کھانے کے چمچ

زیرہ ...... تین کھانے کے چمچ

ترکیب

تمام اجزاء کو پھینٹے ہوئے دہی اور لیموں کے رس کے ساتھ مکس کر لیں۔

اب بوٹیوں کو میرینیٹ کر کے تین سے چار گھنٹے چھوڑ دیں۔

بوٹیوں کو سیخ پر لگائیں اور باربی کیو کر لیں۔

یا پھر ان بوٹیوں کو لکڑی کے اسکیورز پر لگا کر گرل پین یا پہلے سے پری ہیٹڈ اوون میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔

اسپیشل باربی کیو گرم مصالحہ

تمام اجزاء کو پیس لیں اور ائیر ٹائٹ جار میں ڈال لیں۔

کجن جمبالیا

اجزاء

(پیاز ایک عدد (کٹی ہوئی

لہسن ایک جوا

مکھن ایک کھانے کا چمچ

(سوسجز ایک کپ (سلائس

چکن کی یخنی آدھا کپ

(ٹماٹر آدھا کپ (کٹے ہوئے

شملہ مرچ ایک عدد

تیز پتا ایک عدد

تھائم ایک چوتھائی چائے کا چمچ

لال مرچ ایک چائے کا چمچ

چاول ایک چوتھائی کپ

(چکن آدھا کپ (کیوبز، پکی ہوئی

جھینگے آدھا کپ

ترکیب

پہلے ایک پین میں پیاز اور لہسن کو مکھن میں ہلکا فرائی کریں۔

اب اس میں سوسجز، یخنی، ٹماٹر، شملہ مرچ، تیز پتا، تھائم اور لال مرچ ڈال کر پکائیں۔

اُبال آنے پر چاول ڈالیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔

پھر چکن اور جھینگے ڈال کر پانچ سے دس منٹ کے لیے پکائیں یا جب تک چاول پک جائے

ڈش میں ڈال کر سرو کریں۔

کیلزونی

اجزاء

میدہ------------ 2 کپ

خمیر---------- ڈیڑھ ٹی سپون

نمک----------- 1/2 ٹی سپون

چینی------------- 1/2 ٹی سپون

تیل---------- 2 ٹیبل سپون

انڈا--------------- ایک عدد

اُبلا ہوا چکن------------ 1/2 کپ

شملہ مرچ----------- (باریک کٹی ہوئی) 1/2 کپ

پیاز-------------- (باریک کٹی ہوئی) 2 ٹیبل سپون

موزریلا چیز------------ 1/2 کپ

پیزا ساس---------- 1/2 کپ

کالی مرچ-------------- حسب ضرورت

ترکیب

میدے میں خمیر، نمک اور چینی ڈال کر گوندھ کر رکھ لیں۔

ایک پیالے میں اُبلا ہوا چکن، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی پیاز، موزریلا چیز، انڈا، تھوڑا نمک اور کالی مرچ بھی ڈال کس مکس کر لیں۔

میدے کی روٹیاں بیل لیں۔ تقریباً چار روٹیاں بنیں گی۔ اس پر پیزا ساس ایک ٹیبل سپون لگائیں اوپر چکن اور دیگر اجزاء سے تیار کردہ فلنگ رکھیں اور ڈبل فولڈ کر دیں۔

پیزے کی طرح بیک کر لیں

چنے کا سلاد

اجزاء

کابلی چنے-------------(اُبلے ہوئے) 2 پیالی

پیاز---------(چوپ کی ہوئی) 1/4 پیالی

شملہ مرچ------------(چوپ کی ہوئی) 1/4 پیالی

آلو----------- (اُبلے، چھوٹے کٹے ہوئے) 1/2 پیالی

سلاد کے پتے----------- ایک پیالی

کھیرا-------------(چوپ کیا ہوا) 1/4 پیالی

ٹماٹر------------ (چوپ کیا ہوا) 1/4 پیالی

سیب------------(چھوٹے کٹے ہوئے) ایک عدد

کشمش---------- 2 کھانے کے چمچ

آلو بخارے------------ 5 عدد

ہری مرچیں----------- (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد

لیموں کا رس---------- 3 کھانے کے چمچ

پسی ہوئی کالی مرچ------------ 1/4 چائے کا چمچ

نمک------------ 1/2 چائے کا چمچ

زیتون کا تیل------------ 2 کھانے کے چمچ

ترکیب

ایک پیالے میں سبزیاں ملائیں، دوسرے پیالے میں باقی آمیزہ ملا کر سبزیوں کے پیالے میں ملائیں اور فریج میں رکھ دیں۔ خوب ٹھنڈا

ہو جانے پر پیش کریں۔

چنے کی دال مرغ

اجزاء

چنے کی دال؛آدھاکلو

ادرک؛آدھا چمچ

لہسن؛آدھا چمچ

تیل؛ڈیڑھ پیالی

نمک؛ایک چائے کاچمچ

پسی لال مرچ؛ڈیڑھ چمچ

گرم مصالحہ؛آدھا چمچ

ھلدی؛ڈیڑھ چائے کا چمچ

پیاز ؛در میانی

ہرا دھنیا چند پتے

ھرے مرچ؛۳-۴

ترکیب

چنے کی دال کو صاف کر کے آدھا گھنٹے بھگو دیں۔پریشر ککر میں تیل گرم کریں۔ایک پیاز باریک کاٹ کر ڈال دیں۔پیاز کو ہلکا سا لال کریں۔اس میں چکن اور لہسن , ادرک ڈال کر بھون لیں پھر اس میں تمام مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔دو پیالی پانی ڈال دیں اور چنے کی دال ڈال کر پریشر بند کر دیں۔15منٹ بعد پریشر کھولیں اور اچھی طرح گھوٹ دیں دال تیار ھے اس پر دھنیا اور ھری مرچیں ڈال کر پیش کریں۔

چٹپٹے دیسی نوڈلز

اجزاء

چکن .. آدھا کلو

اسپیگھیٹی .. ایک پیکٹ

نمک .. حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا .. ایک کھانے کا چمچ

ثابت لال مرچیں .. چھ سے آٹھ عدد

پیاز .. ایک عدد درمیانی

ہلدی .. آدھا چائے کا چمچہ

سفید زیرہ .. آدھا چائے کا چمچہ

ہری مرچیں .. تین سے چار عدد

لیموں کا رس .. چار کھانے کا چمچ

کنولا آئل .چار کھانے کے چمچ

ترکیب

چکن صاف دھو لیں اور دو پیالی پانی کے ساتھ ہالنے رکھ دیں۔ آدھا گھنٹہ پکانے کے بعد جب چکن گلنے پر آجائے تو ہڈیوں سے گوشت علیحدہ کرلیں اور یخنی(آدھی پیالی) کو محفوظ کرلیں۔ اسپیگھیٹی کو نمک ملے پانی میں بارہ منٹ ابالیں اور چھلنی میں ڈال کر اوپر سے ٹھنڈا پانی بہا دیں۔ کڑاہی میں آئل مین باریک کٹی ہوئی پیاز اور ثابت لال مرچوں کو سنہری ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں ادرک لہسن نمک، ہلدی، سفید زیرہ اور چکن ڈال کر فرائی کریں۔ تین سے چار منٹ بعد اس میں ابال کر رکھی ہوئی اسپیگھٹی ڈال کر فرائی کریں۔ لمبائی میں کٹی ہوئی ہری مرچیں اور لیموں کا رس ڈال کر چار سے پانچ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔ لمبائی میں کٹی ہوئی ہری مرچیں اور لیوں کا رس ڈال کر چار سے پانچ منٹ کے لئے دم کر رکھ دیں۔

چی چکن

اجزاء

مرغی کا گوشت (کیوب کاٹ لیں) ------ دو سو پچاس گرام

نمک ---- حسب ذائقہ

انڈا ---- ایک عدد (صرف سفیدی پھینٹ لیں)

کارن فلور ---- دو کھانے کے چمچ

تیل ---- چار کھانے کے چمچ

لہسن کے جوے (چوپ کرلیں) ---- ایک انچ کا ٹکڑا

سرخ شملہ مرچ (کیوب کاٹ لیں) --- ایک عدد

ہری شملہ مرچ (کیوب کاٹ لیں) ----- ایک عدد

تازی سرخ مرچ (چوپ کرلیں) ----- دو عدد

سرکہ ----- دو کھانے کے چمچ

سویا ساس ---- دو کھانے کے چمچ

ترکیب

پیالے میں گوشت، نمک، انڈا، کارن فلور، ایک کھانے کا چمچہ تیل ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں-سوس پین میں تیل گرم کر کے لہسن اور ادرک ڈال کر اسٹر فرائی کرلیں- گوشت شامل کر کے درمیانی آنچ پر گلنے تک پکائیں- اس میں ہری اور سرخ مرچیں، سرخ مرچیں، سویا ساس اور سرکہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک مزید پکائیں، خشک ہونے لگے تو چولہے سے اتار لیں- سرونگ باؤل میں نکال کر چاولوں کے ساتھ سرو کریں-

چکن اور آلو کے کٹلٹس

اجزاء

بون لیس چکن---------- (ابلا ہوا) 2 کپ

ابلے آلو------------ ڈیڑھ کپ

نمک----------- 1-1/2 ٹی سپون

کالی مرچ---------- ایک ٹی سپو مسٹر پیسٹ 1-1/2 ٹی سپون

اوریگانو------------ 1/2 ٹی اسپون

ہری پیاز---------- (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

انڈا---------- ایک عدد

بریڈ کرمبز------------- ایک پیالی

میدہ---------------- 1/2 پیالی

ترکیب

ایک با ل میں اُبلے آلو، نمک، کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ، اوریگانو اور ہری پیاز ملا لیں۔

اُبلا ہوا چکن بالک ریشہ ریشہ کرکے اس میں ملائیں اور اس کے کٹلٹس اوول شیپ میں بنا لیں۔

ایک انڈے کو خوب پھینٹ لیں، ساتھ ہی ایک پلیٹ میں میدہ رکھیں، کٹلسٹ کو پہلے میدے میں اور پھر انڈے میں ڈپ کریں، اور پھر بریڈ کرمبز لگائیں اور دو تین گھنٹوں کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔

جب ضرورت ہو نکال کر ڈیپ فرائی کریں

چکن باربی کیو اسٹکس

اجزاء

چکن بریسٹ .. 750 گرام

لال مرچ .. ایک چائے کا چمچ

نمک .. ایک چائے کا چمچ

لہسن .. ایک چائے کا چمچ

شہد .. ایک چائے کا چمچ

کارن فلور ... دو کھانے کے چمچ

کیچپ .. دو کھانے کے چمچ

کریم .. تین کھانے کے چمچ

دہی .. چار کھانے کے چمچ

لیموں کا رس .. چار کھانے چمچ

کلونجی .. ایک چٹکی

کوئلہ .. ایک ٹکڑا

ترکیب

چکن میں دہی، لیموں کا رس، لال مرچ، نمک، لہسن، شہد، کریم، کلونجی، کارن فلور اور کیچپ شامل کر کے میری نیٹ کرلیں۔ اس کے بعد تھوڑی دیر تک رکھیں۔ اب لکڑی کے اسکیورز میں پروئیں اور پین فرائی کرلیں۔ تیار ہونے پر دہی کا رائتہ، مایونیز اور کریم لگائیں۔ پیتا بریڈ کے ساتھ سرو کریں۔

تلوں والے چکن فنگرز

اجزاء

چکن---------- 500 گرام

نمک------------ 1/2 ٹی سپون

ووسٹر شائر ساس------------ 4 ٹیبل سپون

مسٹرڈ پیسٹ----------- ایک ٹیبل سپون

آئل---------- ڈیڑھ ٹیبل سپون

کالی مرچ (کٹی ہوئی)---------- ایک ٹی سپون

سفید تل------------ ڈیڑھ ٹیبل سپون

انڈا---------- ایک عدد

میدہ------------ 2 پیالی

بریڈ کرمز------------ ایک پیالی

ترکیب

ایک باؤل میں نمک، ووسٹر شائر ساس، مسٹرڈ پیسٹ، کالی مرچ آئل کو اچھی طرح مکس کرلیں اور چکن پر لگادیں۔

ایک گھنٹے کے بعد ایک پیالی میں میدہ، ایک میں پھینٹا ہوا انڈا اور تیسری پیالی میں بریڈ کرمز اور تل ملا کر رکھ لیں۔

چکن اسٹرپ کو پہلے میدے میں رول کریں، پھر انڈے میں ڈپ کرکے بریڈ کرمز میں رول کریں اور ڈیپ فرائی کرلیں۔

چکن فرائیڈ رائس

اجزاء

مرغی کی بوٹیاں(ابلی اور ریشہ کی ہوئی)....ایک پیالی

چاول(ابلے ہوئے)3 پیالی

شملہ مرچ باریک کٹی ہوئی...ایک عدد

بند گوبھی(باریک کٹی ہوئی)..ایک عدد

انڈہ....ایک عدد

گاجر باریک کٹی ہوئی...2 عدد

ہری پیاز (سبز اور سفید حصہ الگ کر دیں)...ایک پیالی

مرغی کی یخنی...2/1 پیالی

واع چسٹر شائر ساس..ایک کھانے کا چمچہ

سفید سرکہ...ایک کھانے کا چمچہ

چائنیز نمک...2/1 چائے کا چمچہ

پسی ہوئی کالی مرچ.....2/1 چائے کا چمچہ

سویا ساس...2 کھانے کا چمچہ

نمک...ایک کھانے کا چمچہ

تیل...2/1 پیالی

ہری پیاز ... سجانے کے لئے

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کر کے ہری پیاز کا سفید حصہ سنہری کریں، اس میں گاجر ، مرغی، چائنیز نمک، کالی مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے ملالیں۔ اس میں چاول سویا ساس، وار چسٹر شائر ساس اور انڈہ ملالیں۔ اس میں باقی اجزاء ڈال کر اچھی طرح سے ملائیں اور دم پر رکھ دیں۔ مزیدار چاولوں کو ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

چکن فرائیڈ ٹوسٹ

اجزاء

اُبلا ہوا چکن---------- ایک کپ

انڈا---------- ایک عدد

نمک ،کالی مرچ---------ایک ٹی سپون

ہری پیاز----------- 3 ٹیبل سپون

ڈبل روٹی------------ 8 سے 10 سلائس

پنیر کش کی ہوئی--------- 4 ٹیبل سپون

ترکیب

اُبلا ہوا چکن ،انڈا، نمک اور کالی مرچ ملا کر چوپر میں پیس لیں۔

اب اس میں کس کی ہوئی پنیر اور باریک کٹی ہوئی پیاز ملا لیں۔

ڈبل روٹی کے سلائس پر یہ مرکب لگا کر چاہیں تو ڈیپ فرائی کریں یا اوون میں بیک کر لیں۔

ٹماٹو ساس کے ساتھ سرو کریں

چکن جمبلایہ

اجزا

بون لیس چکن---------- ایک کپ

چاول--------- 250 گرام

پیاز-- ایک عدد

تیل----------- 4 ٹیبل سپون

شملہ مرچ---------- ایک عدد

کری پا ؤڈر------------ ڈیڑھ ٹی سپون

ہلدی------------ ایک چٹکی

پارسلے یا ہرا دھنیا------------ 1/2 گڈی

چکن اسٹاک-------- 3 کپ

نمک------------- حسب ذائقہ

ترکیب

تیل گرم کریں اور اس میں پیاز فرائی کریں۔

فرائی ہونے پر چکن ڈال دیں، اچھی طرح بھونیں اور ساتھ ہی کری پا ؤڈر، نمک اور ہلدی بھی ڈال دیں۔

تھوڑا پانی ڈال کر چکن گلا لیں۔

اب اس میں شملہ مرچ، پارسلے ڈال کر تھوڑا بھون لیں پھر اس میں چکن اسٹاک ڈال دیں۔

ایک ابال آنے پر چاول شامل کر دیں پانی خشک ہو تو دم پر رکھ دیں۔

12-10 منٹ کے بعد چاول تیار ہو جائیں گے

چکن ملائی تکہ

اجزاء

مرغی کی بوٹیاں .. 1/4 کلو

دہی .. دو کھانے کے چمچے

کاجو پیسٹ .. ایک کھانے کا چمچہ

لیموں کا رس .. 1/4 پیالی

ادرک پیسٹ .. ایک کھانے کا چمچہ

نمک .. حسب ذائقہ

تیل .. حسب ضرورت

ٹوتھ پکس .. چند عدد

ترکیب

تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کرلیں اور مرغی کی بوٹیوں پر لگا کر رات بھر کم از کم دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ گرل پین کو گرم کرلیں اور برش سے تھوڑا تیل لگائیں۔ بوٹیوں کو گرل پر رکھ کر اتنی دیر پکائیں کہ گوشت نرم ہوجائے اور اس پر گرل کے نشان بن جائیں۔ بوٹیوں کو پین سے اٹھا کر پلیٹ میں رکھیں اور ہر بوٹی پر ٹوتھ پک لگا کر پیش کریں۔

چکن مانڈوی کباب

اجزاء

مرغی کا قیمہ ------ ایک کلو

سرخ مرچ پاؤڈر ----- ایک چائے کا چمچ

چائنیز نمک ----- ایک چوتھائی کا چمچ

سفید مرچ پاؤڈر ----- دو چائے کے چمچ

کچری پاؤڈر ------ ایک چوتھائی کا چمچ

ناریل (پسا ہوا) ---- دو چائے کے چمچ

ہلدی پاؤڈر ------ ایک چٹکی

زیرا ----- ایک چوتھائی چائے کا چمچ

مسٹرڈ پاؤڈر ------ ایک چائے کا چمچ

مکھن (پگھلا ہوا) ----- سو گرام

ہری پیاز ----- ایک عدد (چھوٹی) (چوپ کرلیں)

لہسن ادرک پیسٹ ----- ایک کھانے کا چمچ

فریش کریم ----- آدھا کپ

شملہ مرچ ----- ایک سے دو عدد (کیوب کاٹ لیں)

ہری مرچ پیسٹ ----- ایک چائے کا چمچ

مونگ پھلی (کوٹ لیں) ----- سو گرام

پیاز ----- دو عدد (درمیانی) (چوپ کرلیں)

نمک ----- حسب ذائقہ

ترکیب

پیالے میں قیمہ، سرخ مرچ پاؤڈر، چائنیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر، کچری پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، زیرا، مسٹرڈ پاؤڈر، ناریل، ہری پیاز، لہسن ادرک پیسٹ، ہری مرچ پیسٹ، نمک، پیاز اور فریش کریم ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں اور اس آمیزے کو قیمے کی مشین سے ایک سے دو مرتبہ گزار لیں۔

مونگ پھلی شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس آمیزے کی تھوڑی مقدار لے کر سیخ پر لگائیں اور ہاتھ سے دبا کر لمبائی کی شکل میں کباب بنالیں، ہر کباب کے درمیان شملہ مرچ کا ٹکڑا بھی سیخ پر لگائیں اور کوئلوں پر باربی کیو کرلیں۔ اس دوران سیخوں پر مکھن سے برش کرتے رہیں۔ تیار ہوجائیں تو نان یا پراٹھے کے ساتھ سرو کریں۔

چکن موتی پلاؤ

اجزاء

چاول .... تین پیالی

سفید چنے .... ایک پیالی

چکن بریسٹ ... ایک عدد

نمک ... حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا .... ایک کھانے کا چمچ

پیاز ... ایک عدد درمیانی

لال مرچ پسی ہوئی .... ایک کھانے کا چمچ

ہلدی .... ایک چائے کا چمچ

ٹماٹر ... دو سے تین عدد

دہی ... آدھی پیالی

بڑی الائچی ... ایک سے دو عدد

دار چینی .... ایک ٹکڑا

لونگ .... تین سے چار عدد

پودینہ .... دو سے تین کھانے کے چمچ

ہری مرچ .... دو سے تین عدد

بناسپتی ... چار کھانے کے چمچ

ترکیب

چنوں کو صاف دھو کر گرم پانی میں بھگو کر رکھیں. دو سے تین گھنٹے کے بعد وہ پانی پھینک کر تازہ پانی ڈالیں اور ابال کر اچھی طرح گلالیں. چکن بریسٹ کی چھوٹی بوٹیاں کاٹ کر انہیں دھو کر رکھ لیں، چاولوں کو دھو کر بیس منٹ بھگوں کر رکھ دیں. پین میں بناسپتی ڈال کر گرم کریں اور اس میں دار چینی اور لونگ ڈال کر کڑکڑا لیں. باریک کٹی ہوئی پیاز کو ہلکا سنہری فرائی کریں اور ادرک لہسن، لال مرچ اور ہلدی ڈال دیں. ہلکا سا پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں. پھر اس میں ٹماٹر اور چکن ڈال کر تیز آنچ پر بھونیں، ابلے ہوئے چنے شامل کر کے آدھی پیالی پانی ڈال دیں. پانچ سے سات منٹ دم پر رکھ کر اتار لیں. نمک ملے پانی میں الائچی ڈال کر چاولوں کو ایک کنی ابال لیں اور چھلنی میں ڈال کر اچھی طرح پانی نکال دیں. دہی میں باریک کٹا ہوا پودینہ اور ہری مرچیں شامل کر دیں. پین میں ایک کھانے کا چمچ بناسپتی ڈال کر آدھے چاول پھیلا کر ڈالیں، پھر اس پر چکن اور چنے والا مصالحہ ڈالیں اور دہی ڈال کر دوبارہ سے چاولوں کی تہ لگا دیں. ڈھک کر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں اور پھر ڈش میں اس طرح نکال لیں کہ تہ بہ تہ خوبصورتی نظر آئے.

چکن رولز

اجزاء

اُبلا ہوا چکنہ -------- ایک کپ

ہری پیاز ------------- ایک عدد

شملہ مرچ ---------- (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

رول کی پٹیاں ---------- حسبِ ضرورت

انڈے کی سفیدی --------- ایک عدد

نمک اور کالی مرچ ---------- حسبِ ضرورت

تیل ----------- تلنے کے لئے حسب ضرورت

ترکیب

ایک باؤل میں اُبلا ہوا چکن ، ہری پیاز اور شملہ مرچ کو ملا کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

نمک چیک کرلیں اگر ضرورت ہو تو تھوڑا نمک اور کالی مرچ بھی شامل کرلیں۔

تھوڑا تھوڑا کرکے رول کی پٹیوں میں بھریں اور انڈے کی سفیدی سے کنارے بند کرلیں۔

گرم تیل میں ڈیپ فرائی کریں یا انہیں بنا کر فریز کرلیں

چکن ساتے مونگ پھلی ساس

اجزاء

مرغی .. آدھا کلو (کیوبز میں)

ادرک .. ایک انچ کا ٹکڑا

سویا ساس .. 2 چمچ

لیموں کا رس .. 2 چمچ

ہری مرچیں .. 3 عدد

مونگ پھلی، بھنی ہوئی .. آدھی پیالی

براؤن شوگر .. ایک چمچ

نمک .. حسب ذائقہ

تیل .. 2 کھانے کے چمچ

مونگ پھلی ساس:

مونگ پھلی، بھنی ہوئی .. آدھی

لہسن جوے .. 2 کھانے کے چمچ

سویا ساس .. 4 کھانے کے چمچ

براؤن شوگر .. 1 کھانے کا چمچ

لیموں کا رس .. 2 کھانے کے چمچ

ہری مرچیں .. 4 عدد

تیل ... 2 کھانے کے چمچ

ترکیب

بلینڈر میں ساس کے تمام اجزاء ڈال کر مکس کر لیں۔ اس کے بعد بلینڈر میں ادرک، سویا ساس، لیموں کا رس، ہری مرچیں، مونگ پھلی، براؤن شوگر، تیل اور نمک ڈال کر مکس کرلیں۔ اب ای پیالے میں پسا ہوا مصالحہ اور مرغی کی بوٹیاں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پین میں تل لیں اور ساس کے ساتھ پیش کریں۔

چکن سکیورز

اجزاء

بون لیس چکن کیوبز---------- 500 گرام

نمک------- ایک ٹی سپون

ہری مرچ کا پیسٹ------ 2 ٹیبل سپون

سرکہ------ ایک ٹیبل سپون

میدہ------- 6 ٹیبل سپون

انڈا------------ ایک عدد

بریڈ کرمبز------------ حسب ضرورت

ترکیب

ایک با ل میں چکن کیوبز کے درمیانے ٹکڑے، سرکہ، ہری مرچ کا پیسٹ اور نمک ڈال کر خوب مکس کریں اور میری نیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔

بعد میں لکڑی کی سیکورز میں چار چار بوٹیاں لگا کر رکھیں۔

پہلے میدے میں رول کریں پھر انڈے میں ڈپ کریں اور بریڈ کرمبز لگا کر فریزر میں رکھ دیں جب ضرورت ہو فرائی کر لیں

چکن تکہ

اجزاء

چکن تکہ چنکس آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے

آلو ایک کپ (اُبلے اور کچلے ہوئے

میدہ دو کھانے کے چمچ

ہرا دھنیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا

ہری مرچ دو عدد (کٹی ہوئی

انڈا ایک عدد

سوئٹ کارن آدھا کپ

شملہ مرچ ایک عدد (باریک کٹی ہوئی

چیڈر چیز تین کھانے کے چمچ (کدو کش کی ہوئی

بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ

نمک ایک چائے کا چمچ

لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی

بریڈ سلائس آٹھ عدد

تل دو کھانے کے چمچ

تیل فرائنگ کے لئے

ترکیب

ایک پیالے میں آلو، میدہ، چکن تکہ چنکس، ہرا دھنیا، ہری مرچ، انڈا، سوئٹ کارن، شملہ مرچ، چیڈر چیز، بیکنگ پاؤڈر، نمک اور پسی لال مرچ ڈال کر مکس کر لیں۔

اب بریڈ کے ہر سلائس کو چار ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

پھر ان سب پر تیار کی ہوئی فلنگ لگائیں اور ان پر تل چھڑک کر فرائی کر لیں اور کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

چکن ونگز

اجزاء

چکن ونگز---------- 1/2 کلو

ووسٹر شائر-------- ساس 4 ٹیبل سپون

نمک---------- ایک ٹی سپون

کالی مرچ---------- ایک ٹی سپون

مسٹرڈ پیسٹ------ ایک ٹی سپون

شہد---------- ایک ٹیبل سپون

گوشت گلانے کا پاؤڈر------------ 1/2 ٹی سپون

تیل---------- 4 ٹیبل سپون

لیمن جوس---------------- ایک ٹی سپون

ترکیب

ایک باؤل میں چکن ونگز، ووسٹر شائر ساس، گوشت گلانے کا پاؤڈر، نمک کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ اور شہد ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اور تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔

ایک فرائنگ پین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں چکن ڈال کر 15 منٹ تک پکائیں۔

ڈھکن ڈھانپے بغیر تیز آنچ پر جلدی گل جائیں گے۔ پانی خشک ہو جائے تو ونگز بھون لیں۔ آخر میں لیمن جوس ڈال کر چولہا بند کر دیں

چاکلیٹ شیفون

اجزاء

کوکنگ چاکلیٹ--------- 100 گرام

جیلاٹن پاؤڈر----------- دو کھانے کے چمچ

چینی----------- ایک پیالی

آئسنگ شوگر------------- دو کھانے کے چمچ

پانی------------ آدھی پیالی

انڈے------------ کی سفیدی دو عدد

فریش کریم------------ دو پیالی

ترکیب

پانی ابالیں اور ابال آنے پر اس میں چینی ڈال کر دس سے بارہ منٹ پکا کر شیرہ بنائیں اور چولہے سے اتارلیں۔

جیلاٹین میں دو کھانے کے چمچ نیم گرم پانی ملا کر اس ڈبل بوئلر پر پکالیں۔ پھر اسے چینی کے شیرے میں ملا کر ٹھنڈا کرنے رکھ دیں۔

چاکلیٹ کے چھوٹے ٹکڑے کرکے پیالے میں ڈالیں اور اسے ابلتے ہوئے پانی پر رکھ کر پگھلائیں۔ جب پگھلنے پر آجائے تو اس میں ایک پیالی کریم ڈال کر ملالیں اور چولہے سے اتارلیں۔

صاف خشک پیالے میں انڈے کی سفیدیوں کو الیکٹرک بیٹر سے سخت ہونے تک پھینٹیں، پھر جیلاٹین مکسچر کو برف کے پیالے پر رکھ کر پھینٹیں اور اس میں آدھا چاکلیٹ مکسچر ملالیں اس مکسچر کو انڈے کی سفیدیوں میں ملالیں۔

شیشے کے پیالے میں چاکلیٹ کا آدھا مکسچر تہہ میں ڈالیں پھر اس پر انڈے کا تیار شدہ مکسچر ڈال دیں اور ٹھنڈا کرنے فریج میں رکھ دیں۔

کریم کو پیکٹ سے نکال کر صاف خشک پیالے میں ڈالیں۔ اور اس میں آئسنگ شوگر ڈال کر ٹھنڈی کرلیں۔ پھر برف کے پیالے پر رکھ کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔

ٹھنڈے کئے ہوئے پیالے کو فریج سے نکال کر اس پر کریم پھیلا کر ڈالیں اور اوپر سے چاکلیٹ چپ سے سجادیں۔

اسے رات کے کھانے پر یخ ٹھنڈا پیش کریں چاہیں تو پیالے میں پہلے بسکٹ کی بیس لگالیں (دس بارہ سادہ بسکٹ کو چورا کرکے اس میں دو سے تین کھانے کے چمچ پگھلا ہوا مارجرین یا مکھن ملالیں)

پی نٹ بٹر اور چاکلیٹ کرو سینٹ سینڈ وچز

اجزاء

پی نٹ بٹر---------- 4 ٹیبل سپون

چاکلیٹ سپریڈ 2---------- ٹیبل سپون

کریم-------- ایک ٹیبل سپون

کیلا--------- 2 عدد

کروسینٹ-------- 2 عدد

مکھن---------- ایک ٹیبل سپون

ترکیب

کروسینٹ کو درمیان سے کاٹ لیں، لیکن الگ نہ کریں اور مکھن لگا کر سینک لیں۔

کیلے کاٹ لیں۔ پی نٹ بٹر، چاکلیٹ سپریڈ اور کریم کو ایک ساتھ اچھی طرح مکس کریں۔

اس سپریڈ کی ایک تہہ کروسینٹ کے اندر لگائیں پھر کٹے ہوئے کیلے کو اس کروسینٹ کے درمیان رکھیں، ہاتھ سے دبائیں اور پلاسٹک

ریپ میں لپیٹ کر رات کو ہی فریج میں رکھ دیں۔

صبح لنچ باکس میں رکھ کر دے دیں

چٹنکی پنیر مصالحہ

اجزاء

پنیر-------------- (چوکور ٹکڑے) 250 گرام

مٹر------------ (اُبلے ہوئے) ایک پیالی

گاجر--------- 250 گرام

آلو---------- 4 عدد

پھول گوبھی----------- 250 گرام

ٹماٹر----------- (اُبال لیں) 250 گرام

املی کا گودا------------ 1/2 پیالی

کارن فلور----------- حسبِ ضرورت

پسی ہوئی سونف------------- ایک چائے کا چمچ

پسی ہوئی ہلدی------------- ایک چائے کا چمچ

پسی ہوئی لال مرچ----------- ایک چائے کا چمچ

کڑھی پتے------------ 6 عدد

پیاز------------- (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

نمک---------- حسبِ ذائقہ

تیل---------- 1/2 پیالی

تازہ لال مرچ------------- سجانے کے لئے

ترکیب

ٹماٹر اُبال کر پیس لیں۔ آلو گاجر اور پھول گوبھی کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر ہلکا سا اُبال لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز بادامی کریں، اس میں کڑھی پتے ڈال دیں۔ ایک پیالے میں ٹماٹر، لال مرچ، سونف، ہلدی اور نمک ملائیں، اسے دیگچی میں ڈال کر تیل اوپر آنے تک بھونیں۔ اس میں سبزیاں اور املی کا گودا ڈال دیں۔ پنیر پر کارن فلور لگائیں۔ فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور پنیر تل کر دیگچی میں شامل

کریں اور بھون کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے لال مرچ سے سجا کر پیش کریں۔

چرما لڈو اور کشمیری چائے

اجزاء

گیہوں کا آٹا------------ ڈیڑھ پیالی

گڑ---------- تین چوتھائی پیالی

خشخاش------------- دو کھانے کے چمچ

پسا ہوا ناریل--------------- ایک چوتھائی پیالی

بادام پستے-------- آدھی پیالی

بناسپتی گھی---------- حسب ضرورت

ترکیب

آٹے کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ سخت گوندھ لیں اور ان کے آٹھ سے دس پیڑے بنالیں، درمیان میں انگوٹھے سے دبا دیں۔

بادام پستوں کو بھگو کر چھیل لیں اور باریک کاٹ کر رکھ لیں۔ گڑ کو کوٹ کر رکھ لیں۔

کڑاہی میں بناسپتی کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور اس میں پیڑوں کو ہلکی آنچ پر (بیس سے پچیس منٹ) سنہری ہونے تک فرائی کرلیں۔

فرائینگ پین میں ایک کھانے کا چمچ بناسپتی ڈال کر اس میں بادام پستے، خشخاش اور ناریل کو ہلکا سا فرائی کرکے نکال لیں۔

پھر اسی فرائینگ پین میں ایک کھانے کا چمچ بناسپتی ڈال کر اس میں کٹا ہوا گڑ اور ایک کھانے کا چمچ پانی ڈالیں، ہلکی آنچ پر جب گڑ پگھلنے پر آجائے تو چولہے سے اتار لیں۔

اچھی طرح ملا کر اس مکسچر سے حسب پسند سائز کے لڈو بنالیں اور پسند کریں تو اسے ناریل یا خشخاش میں رول کرلیں۔

سرما کے موسم میں کشمیری چائے کے ساتھ یہ لڈو بہت مزہ دیں گے۔

کشمیری چائے بنانے کے لئے:

چار پیالی پانی کو پانچ منٹ کے لئے ابالیں اور اس میں دو کھانے کے چمچ کشمیری چائے کی پتہ اور آدھا چائے کا چمچ میٹھا سوڈا ڈال کر ہلکی آنچ پر پندرہ منٹ کے لئے ابالیں پھر اس میں ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی چھوٹی الائچی ڈالیں، جب پانی آدھا رہ جائے تو اس میں دو پیالی ٹھنڈا پانی ڈالیں۔ دوبارہ ابلنے رکھ دیں اور آدھا پانی رہنے پر دو پیالی دودھ ڈال کر ابال آنے دیں، اب اسے ایک پین سے دوسرے پین میں ڈالتے رہے تاکہ اس کا گلابی رنگ نکل آئے پیالیوں میں نکال کر چینی اور کٹے ہوئے بادام پستوں کے ساتھ پیش کریں۔

کوکونٹ اینڑ کور ینڑر کی چٹنی

اجزاء

تازاہ کھوپرا ۱کپ

برچ مرچ 4-6عدد

چینی 1-2 چاۓ

برادھنیا ۱کپ

نمک 1-2چاۓ

لیموں کا رس 2 کھانے کا چمچے

زیرہ 1-2 چاۓ کا چمچہ

پودینہ 1-4 کپ

پانی 1-4 کپ

ترکیب

گرائینڑ میں ۱ کپ تازاہ کھوپرا،4-6 عدد بری مرچ،1-2 چاۓ کا چمچہ چینی.۱ کپ براھنیا،2-1 چاۓ کا چمچہ نمک،2 کھانے کا چمچے لیموں کا رس،1-2 چاۓ کا چمچہ زیرہ،1-4 کپ اور 1-4 کپ پانی ملاکر گرائینڑ کر یں

کوکونٹ کپ کیک

اجزاء

میدہ------- ایک کپ

انڈے--------- 2 عدد

مکھن-------- چوتھائی کپ

چینی---------- چوتھائی کپ

پسا ہوا کوکونٹ--------- 1/2 کپ

سجاوٹ کے لئے------- چیری 2 چمچ

کشمش------------ 3 چمچ

ترکیب

مکھن اور چینی کو اچھی طرح مکس کرلیں۔

دونوں انڈے باری باری مکھن اور چینی میں ملائیں۔

جب انڈا چینی مکھن اچھی طرح مکس ہو جائیں تو اس میں پہلے میدہ مکس کریں پھر ناریل اور کشمش بھی ڈال دیں۔

کیک کو جس شکل میں لانا چاہتے ہیں اس برتن میں یہ آمیزہ ڈال دیں۔

پہلے سے گرم اوون میں 20 سے 22 منٹ تک 180 ڈگری پر بیک کریں۔

بیک کرنے سے پہلے کپ پر چیری ضرور لگا دیں

کوکونٹ دال

اجزاء

مسور کی دال .. 250 گرام

ناریل کا دودھ .. 400 گرام

کڑھی پتے چند عدد

ٹماٹر چوپ کیے ہوئے .. دو عدد

پسی ہوئی ہلدی ،، ایک چائے کا چمچہ

ہری مرچیں .. باریک کٹی ہوئی تین عدد

رائی دانہ .. دو چائے کے چمچے

پیاز (باریک کٹی ہوئی) دو عدد

نمک .. حسب ذائقہ

تیل .. چار کھانے کے چمچے

ترکیب

دیگچی میں مسور کی دال، ناریل کا دودھ، آدھا پیاز، ٹماٹر، ہری مرچیں، ہلدی اور نمک ڈال کر دال گلنے تک پکائیں۔ فرائینگ پین میں تیل گرم کر کے پیاز تلیں، اس میں کڑھی پتے اور رائی دانے تل کر دال پر ڈالیں اور گرما گرم پیش کریں۔

کوکونٹ پونڈ کیک

اجزاء

سیلف رائزنگ فلور--------------- 150 گرام

انڈے---------- 2 عدد

چینی------------ 140 گرام

ونیلا ایسنس---------- 1 چائے کا چمچ

بیکنگ پا ڈر---------------1/2 چائے کا چمچہ

نمک----------- 1 چٹکی

دودھ------------ 3 کھانے کے چمچ

ان سالٹڈ بٹر----------- 5-1/2 اونس

پسا کھوپرا----------- 1 کھانے کا چمچہ

پیلا رنگ----------- 1 چٹکی

ترکیب

پہلے لوف ٹن کو گریس کرکے پیپر لائن کریں۔

اب 150 گرام سیلف رائزنگ فلور اور 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پا ڈر کو چھان کر اس میں ایک کھانے کا چمچہ پسا کھوپرا شامل کریں اور الگ رکھ دیں۔

پھر ایک پیالے میں 2 عدد انڈے، 140 گرام چینی، 1 چٹکی پیلا رنگ اور 3 کھانے کے چمچے دودھ شامل کرکے اچھی طرح مکس کرلیں۔

اب چھنے ہوئے مکسچر میں 5-1/2 اونس ان سالٹڈ بٹر شامل کرکے پھینٹ لیں۔ پھر اس میں دودھ والا مکسچر آہستہ آہستہ شامل کریں اور پھینٹتے جائیں۔

اب اسے گریس کیے ہوئے ٹن میں ڈال کر 35 سے 45 منٹ کے لئے 180 پر بیک کرلیں۔

کلر فل کولسلا

اجزاء

کٹی گاجر------------ 1 عدد

چھوٹی پرپل بند گوبھی------------ 1 عدد

چھوٹی بند گوبھی سلائس------------- 1 عدد

کٹے اخروٹ------------ چند عدد

کشمش-------- 2 کھانے کے چمچے

دودھ---------- 2 کھانے کے چمچے

مایونیز--------- 3-4 کھانے کے چمچے

کالی مرچ-------- ایک چٹکی

نمک------- ایک چٹکی

ترکیب

ایک عدد کٹی گاجر، ایک عدد چھوٹی پرپل گوبھی، ایک عدد چھوٹی بند گوبھی، سلائس، چند کٹے اخروٹ، 2 کھانے کے چمچے کشمش، 2 کھانے کے چمچے دودھ، 3-4 کھانے کے چمچے مایونیز، چٹکی بھر کالی مرچ اور ایک چٹکی نمک کو اچھی طرح مکس کرلیں۔

پھر اسے فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈا کرکے سرو کریں۔

کاٹیج چیز کڑاہی

اجزاء

کاٹیج چیز----------- 2 کپ

پیاز کا پیسٹ------------ 1/2 کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ-------- ایک چمچ

تیل----------- 1/2 کپ

نمک---------- حسبِ ذائقہ

سرخ مرچ---------- پا ڈر ایک ٹی سپون

ہلدی--------------- ایک چٹکی

باریک کٹا ٹماٹر--------------- ایک عدد

بھنا زیرہ----------- ایک ٹی سپون

ہرا دھنیا، ہری مرچ--------------- ایک ٹی سپون

گرم مصالحہ ----------- حسب ضرورت

ترکیب

تیل میں چوکور کٹے چیز کے ٹکڑوں کو ہلکا فرائی کرلیں۔ اب باقی تیل میں ٹماٹر ڈال کر ہلکا سا بھونیں۔

اب اس میں باقی مصالحہ جات یعنی نمک، مرچ، ہلدی اور ادرک لہسن کا پیسٹ اور پیاز کا پیسٹ ڈال کر مصالحہ بھون لیں۔

جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے تو اس میں فرائیڈ کاٹیج چیز ڈال دیں ساتھ ہی بھنا زیرہ، ہرا دھنیا اور ہری مرچ ڈال کر 5 منٹ دم پر رکھیں۔

گرم مصالحہ ڈال کر پیش کریں

کریم سلینڑ وسوس

اجزاء

لیموں کا رس 2 کھانے کا چمچہ

برادھنیا 1/4 کپ

بری مرچ 2 عدد

مایونیز 1/4 کپ

دہی 1/2 کپ

نمک1/2 کپ

کتی کالی مرچ1/2 چاۓ کا چمچہ

ترکیب

پیالے میں پہلے دہی،برادھنیا اور بری مرچ کو گرائینڑ کرلیں،پھر اس میں لیموں کا رس ،نمک،کتی کالی مرچ،مایونیز اور نمک ڈال کر مکس کرلیں۔

مزے دار کریمی سلیڑ وسوس تیار ہے

کرسپی ہاٹ ونگز

اجزاء

چکن ونگز کھال والے---------------- 2/1 کلو

ایچ پی سوس------------------ 3 کھانے کے چمچے

اویسٹر سوس------------------ 2 کھانے کے چمچے

ٹومیٹو کیچپ------------------ 3 کھانے کے چمچے

لیموں کا رس------------------ 2 کھانے کے چمچے

پسی کالی مرچ------------------ 2/1 چائے کا چمچہ

کٹی لال مرچ------------------ 1 کھانے کا چمچہ

ہلدی------------------ 4/1 چائے کا چمچہ

نمک------------------ حسبِ ذائقہ

لہسن کا پیسٹ------------------ 1 چائے کا چمچہ

تیل------------------ تلنے کے لئے

ترکیب

پہلے 2/1 کلو کھال والے چکن ونگز کو ایک کے دو کرلیں۔

پھر اس میں تھوڑے سے نمک، 4/1 چائے کا چمچہ ہلدی اور 2 کھانے کے چمچے لیموں کے رس سے میری نیٹ کرلیں۔

اب تیل گرم کرکے انھیں اچھی طرح گولڈن فرائی کرکے ایک طرف رکھ دیں۔

اب الگ کڑاہی میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کرکے 1 چائے کا چمچہ لہسن کا پیسٹ شامل کرکے تھوڑا سا پکائیں۔

پھر اس میں 3 کھانے کے چمچے ٹومیٹو کیچپ، 2 کھانے کے چمچے اویسٹر سوس، 3 کھانے کے چمچے ایچ پی سوس، حسبِ ذائقہ نمک، 2/1 چائے کا چمچہ پسی کالی مرچ اور 1 کھانے کا چمچہ کٹی لال مرچ شامل کرکے تھوڑا سا پکائیں۔

اب چکن ونگز فرائی کرکے اس میں شامل کرلیں اور مکس کرکے سرو کریں۔

کرسپی اورنج بیف

اجزاء

بیف---------------- 2/1 کلو

وائٹ شوگر---------------- 3/1 کپ

چاول کا سرکہ---------------- 3/1 کپ

اورنج جوس------------------------ 2 کھانے کے چمچے

نمک-------------- حسب ذائقہ

سویا سوس------------ ایک کھانے کا چمچہ

ٹوٹا------------- چاول (بوائل) 1 کپ

پانی------------- 2 کپ

میدہ-------------- 4/1 کپ

اورنج زیسٹ-------------- 2 چائے کے چمچے

لہسن---------------- 1-2/1 کھانے کا چمچہ

گوبھی کا پھل---------------- حسب ضرورت

تیل---------------- 2 کپ

گرم مصالحہ---------------- 4/1 چائے کا چمچہ

پسی کالی مرچ---------------- 2/1 چائے کا چمچہ

پیاز---------------- 1 عدد

ہری مرچ---------------- 4 عدد

کوکونٹ آئل---------------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

بیف کو کارن فلور لگا کر فرائی کریں اور پلیٹ میں نکال لیں، نمک، سویا سوس، اورنج جوس، سرکہ، چینی اور گرم مصالحہ شامل کرکے مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔ اب اس فرائی پین میں ہری مرچ، لہسن، ادرک اور پیاز کو فرائی کریں اور تیار مکسچر میں شامل کرلیں۔ پھر فرائی بیف شامل کرکے مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔ اب اس فرائی پین میں ہری مرچ، لہسن، ادرک اور پیاز کو فرائی کریں اور تیار مکسچر میں شامل کرلیں۔ پھر فرائی بیف شامل کرلیں۔ اور 5 منٹ تک پکائیں اور چولہا بند کردیں اور ابلے چاول کے ساتھ پیش کریں۔

دال فرائی

اجزاء

ماش کی دال .. آدھا کلو

مونگ کی دال .. آدھا کلو

چنے کی دال .. آدھا کلو

گھی/تیل .. آدھا کپ

لہسن، ادرک کا پانی .. چار کھانے کے چمچے

ٹماٹر .. دو عدد

ہری مرچ .. دو سے تین عدد

ہرا دھنیا .. دو کھانے کے چمچے

پیاز .. ایک عدد

نمک .. حسب ذوق

پسی لال مرچ .. ایک کھانے کا چمچہ

ہلدی .. ایک چائے کا چمچہ

کٹا دھنیا .. 1/4 چائے کا چمچہ

کٹا زیرہ .. 1/4 چائے کا چمچہ

پسا گرم مصالحہ .. 1/4 چائے کا چمچہ

چاٹ مصالحہ .. حسب ذوق

دہی .. آدھا کلو

لیموں .. گارنش کے لئے

ترکیب

ماش کی دال، مونگ کی دال اور چنے کی دال کو اچھی طرح گلائیں۔ ایک دیگچی میں گھی یا تیل گرم کر کے پیاز، ٹماٹر، ہری مرچ، نمک، پسی لال مرچ اور ہلدی ڈال کر مصالحہ بھون لیں۔ اب تمام دالیں شامل کر کے چمچہ چلائیں۔ پھر اس میں کٹا دھنیا، کٹا زیرہ، گرم مصالحہ، چاٹ مصالحہ ڈال کر دہی اور لیموں کے ساتھ سرو کریں۔

درباری گوشت

اجزاء

ران کے گوشت کی بوٹیاں------------ 1/2 کلو

پیاز------------ (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

بڑی الائچی------------ کے دانے ایک چائے کا چمچ

لہسن------------ 5 جوے

پسی ہوئی------------ ادرک ایک کھانے کے چمچ

ٹماٹر کا پیسٹ------------ 3 کھانے کے چمچے

ہری مرچیں باریک کٹی ہوئی------------ 4 عدد

ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)------------ 2/1 گڈی

نمک------------ حسب ذائقہ

تیل------------ 4 کھانے کے چمچے

چار مغز، ہرا دھنیا------------ چھڑکنے کے لئے

مصالحے کے اجزاء

سفید سرکہ------------ 2 کھانے کے چمچے

رائی دانہ------------ 1/2 چائے کا چمچ

خشخاش------------ 1/2 چائے کا چمچ

کشمیری مرچیں------------ 5 عدد

دار چینی------------ ایک ٹکڑا

سفید تل------------ ایک کھانے کا چمچ

ثابت کالی مرچیں------------ 2/1 کھانے کا چمچ

تیج پتے، لونگیں------------ 3،3 عدد

ترکیب

توے پر علاوہ سرکہ مصالحے کے تمام اجزاء بھونیں، پھر بلینڈر میں سرکہ ڈال کر پیس لیں۔ اس مصالحے کو گوشت پر لگا کر 5 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ لہسن کو نمک کے ساتھ کوٹ لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز سنہری کریں، پھر ادرک اور لہسن ملا کر گوشت سمیت باقی تمام اجزاء شامل کریں اسے بھون کر تھوڑا سا پانی ڈالیں اور گوشت گلنے تک پکائیں۔ تیل علیحدہ ہونے لگے تو ڈش میں نکالیں۔ مزیدار درباری

گوشت ہرا دھنیا اور چار مغز چھڑک کر پیش کریں۔

دھماکہ ب...

اجزاء

چاول ------ 1 کلو

بیف (بون لیس) ------ 1 کلو

آلو ------ 2/1 کلو

ٹماٹر ------ 1 کلو

فرائی پیاز ------ 1 پاؤ

لہسن ادرک کا پیسٹ ------ 1 کھانے کا چمچ

دہی ------ 2/1 کلو

ہری مرچ ------ 2/1 کلو

لیموں ------ 1 پاؤ

ثابت گرم مصالحہ ------ حسب ضرورت

ہلدی ------ 2 چائے کے چمچ

پسی لال مرچ ------ 2 چائے کے چمچ

پسا دھنیا ------ 2 چائے کے چمچ

پسا گرم مصالحہ ------ 2 چائے کے چمچ

نمک ------ حسب ضرورت

چاٹ مصالحہ ------ 2 چائے کے چمچ

زردے کا رنگ ------ 2/1 چائے کا چمچ

خشک آلو بخارے ------ 100 گرام

بریانی ایسنس ------ چند قطرے

تیل ------ 1 کپ

دودھ ------ 2/1 کپ

ہری مرچ ------ 2/1 کلو

لیموں ------ 1 پاؤ

ثابت گرم مصالحہ ------ حسب ضرورت

ہلدی ------ 2 چائے کے چمچ

پسی لال مرچ ------ 2 چائے کے چمچ

پسا دھنیا ------ 2 چائے کے چمچ

پسا گرم مصالحہ ------ 2 چائے کے چمچ

ترکیب

چاول کو ثابت گرم مصالحہ شامل کرکے ابال لیں اور چھان لیں۔ دہی کو پھینٹ لیں اور اس میں لہسن ادرک کا پیسٹ، نمک، ہلدی، پسی لال مرچ، پسا گرم مصالحہ، پسا دھنیا اور پیاز وغیرہ کو اچھی طرح مکس کریں اور گوشت پر لگا کر آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور ساتھ ہی فرائی پیاز بھی مکس کر دیں۔ پھر ٹماٹر، آلو، لیموں، ہری مرچ میں پسی لال مرچ، نمک، ہلدی، پسا دھنیا، پسا گرم مصالحہ، چاٹ مصالحہ اور پیاز وغیرہ مکس کرکے الگ فرائی پین میں فرائی کر لیں اب گوشت کو تیل گرم کرکے پکائیں۔ جب تیل الگ ہونے لگے تو 2/1 ٹماٹر کاٹ کر شامل کریں۔ 5 منٹ بھونیں ساتھ ہی آلو بخارے بھی شامل کر دیں اب پتیلی میں پہلے چاول کی تہہ پھر گوشت مصالحے کی پھر چاول کی اوپر سے فرائی آلو، ٹماٹر، ہری مرچ اور لیموں کی تہہ لگائیں۔ زردے کا رنگ بریانی ایسنس شامل کرکے دم لگا دیں۔

ایگ اینڈ گرین بینز

اجزاء

فرنچ بین-------- آدھا کلو

انڈے------- تین عدد

نمک---------- حسب ذائقہ

لہسن کے جوے------------ تین سے چار عدد

پیاز-------- ایک عدد

ٹماٹر------------ دو عدد

لال مرچ------------ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ------------ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

خشک پارسلے---------- آدھا چائے کا چمچ

ہری مرچیں--------- دو سے تین عدد

کوکنگ آئل------------ چار کھانے کے چمچ

ترکیب

فرنچ بین کے کناروں سے باریک تار نکال کر علیحدہ کرلیں اور انھیں دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ پیاز اور ٹماٹر کو باریک کاٹ کر رکھ لیں۔

لہسن کے جو ں کو کچل لیں۔ انڈوں کو ابال کر چھیل کر رکھ لیں۔

فرنچ بین کو صاف دھو کر ایک پیالی پانی ڈال کر ابالنے رکھ دیں، دس سے بارہ منٹ پکا کر چولہے سے اتار لیں۔

فرائنگ پین میں ڈالڈا کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر ہلکا سا گرم کریں اور اس میں پیاز کو نرم ہونے تک فرائی کریں۔

پھر اس مین کچلا ہوا لہسن ڈال کر فرائی کریں۔ لال مرچ ٹماٹر اور ابالی ہوئی بینز کا پانی ڈال کر ڈھک دیں۔

ٹماٹر گلنے پر آجائے تو اسے اچھی طرح بھونیں اور اس میں ابلی ہوئی پھلیاں نمک، کالی اور کٹی ہوئی ہری مرچیں ڈال کر ملائیں۔

ابلے ہوئے انڈوں کے سلائسز ڈال کر ڈھک دیں اور تین سے چار منٹ دم پر رکھ کر اتار لیں۔

اس مزیدار اور غذائیت سے بھرپور سبزی کو برنچ ٹائم پر حسب پسند گارلک بریڈ یا سادہ چپاتیوں کے ساتھ پیش کریں۔

ایگ فرائڈ رائس

اجزاء

باسمتی چاول .. ایک کلو

انڈے .. چھ عدد

ہر پیاز کے پتے .. ایک پیالی

شملہ مرچ ،، ایک پیالی

سفید مرچ .. ایک چائے کا چمچ

چکن کیوب ملا میدہ .. ایک کھانے کا چمچ

تل کا تیل .. چند قطرے

زردے کا رنگ ایک چٹکی

گاجر .. دو عدد

سویا سوس دو کھانے کے چمچ

سفید سرکہ .. دو کھانے کے چمچ

لہسن .. چھ جوئے

تیل .. آدھا پیالی

ترکیب

ایک بڑی دیگچی میں چاولوں کو بہت سارے پانی کے ساتھ دو کنی ابالیں۔ ساتھ میں سفید سرکہ اور نمک ڈال دیں۔ جب ابال آجائے تو پانی نکال کر دم پر دیں۔ جب دم آجائے تو دیگچی سے نکال کر اخبار پھیلا دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کر کے لہسن ڈالیں اور گولڈن براؤن کرلیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر زردے کا رنگ ملائیں۔ پھر تیک میں ڈال کر جلدی جلدی چمچ چلائیں۔ جب انڈوں کے ٹکڑے بن جائیں تو سبزیاں سویا سوس سرکہ چینی اور میدہ ڈال کر بھون لیں اور چاول ڈال دیں۔ اب دونوں ہاتھوں میں چمچ لے کر تیز آنچ پر چاول اوپر سے نیچے کریں۔ جب سب اچھی طرح مکس ہوجائیں تو تل کا تیل ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔

ایگ لیس پائن ایپل اپ سائیڈ ڈاؤن کیک

اجزاء

پائن ایپل سلائس--------------- 5-6 عدد

کنٹی چیریز--------------- 10-12 عدد

مکھن--------------- 2 چائے کے چمچ

براؤن شوگر--------------- 2 کھانے کے چمچ

کیک کے اجزاء

میدہ--------------- ایک کپ

بیکنگ پاؤڈر--------------- ایک چائے کا چمچ

بیکنگ سوڈا--------------- 1/2 چائے کا چمچ

ونیلا ایسنس--------------- 1 چائے کا چمچ

تیل--------------- 2 کھانے کے چمچ

کنڈینسڈ ملک--------------- ایک ٹن

ترکیب

سوس پین میں 2 چائے کے چمچے مکھن اور 2 کھانے کے چمچے براؤن شوگر ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں، اس دوران مسلسل چمچ چلاتے رہیں، یہاں تک کہ چینی پگھل کے کیریملائز ہو جائے۔

اُبال آنے لگے تو اسے چولہے سے ہٹالیں، پھر اسے گریس کئے ہوئے بیکنگ پین میں پھیلا کر ڈالیں، اوپر 5-6 کپ پائن ایپل کے سلائس اور 10-12 عدد کنٹی چیریز ترتیب سے لگادیں۔

بیٹر بنانے کے لئے پیالے میں ایک کپ میدہ، ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر، 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا چھان لیں۔ دوسرے پیالے میں 2 کھانے کے چمچے تیل اور کنڈینسڈ ملک کا ایک ٹن ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔

پھر اس میں ایک چائے کا چمچ ونیلا ایسنس بھی شامل کر دیں، اس میں آہستہ آہستہ میدے کا آمیزہ بھی شامل کرتے رہیں، اسی دوران مسلسل پھینٹیں۔ گاڑھا سا بیٹر بن جائے تو اسے بیکنگ پین میں پائن ایپل کے سلائس پر پھیلا کر ڈالیں۔

اب اسے 180 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 35 منٹ بیک کر لیں، پھر اوون سے نکال کر 25 منٹ تک ٹھنڈا ہونے دیں۔

چھری کی مدد سے کنارے کاٹ کر الگ کر دیں۔ پھر کیک پین پر پلیٹ رکھ کے پلٹ دیں۔ تاکہ کیک پلیٹ پر نکل آئے۔

فش کوف

اجزاء

کوفتے کے اجزاء

مچھلی...... (بغیر کانٹے کی) آدھا کلو

نمک...... حسب ذائقہ

کچلا ہوا لہسن...... آدھا چائے کا چمچ

ڈبل روٹی کا سلائس...... ایک عدد

انڈہ...... ایک عدد

ہری پیاز...... ایک عدد

ہرا دھنیا...... ایک عدد

ہری مرچیں...... تین سے چار عدد

کوکنگ آئل...... حسب ضرورت

گریوی کے اجزاء

دہی...... ایک پیالی

بیسن...... دو کھانے کے چمچ

پیاز...... ایک عدد

نمک...... حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا...... آدھا چائے کا چمچ

لال مرچ پسی ہوئی...... ایک چائے کا چمچ

پسا ہوا دھنیا...... ایک چائے کا چمچ

ہلدی...... آدھا چائے کا چمچ

ٹماٹر...... ایک عدد

آئل...... چار سے چھ کھانے کے چمچ

ترکیب

کوفتے بنانے کے لیے:

مچھلی کو صاف دھو کر پین میں ڈالیں اور لہسن ڈال کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ مچھلی کا اپنا پانی خشک ہو جائے تو اسے ٹھنڈا کر کے کانٹے سے کچل لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس کو پانی میں بھگو کر اچھی طرح نچوڑ کر نکال لیں۔

مچھلی میں باریک چوپ کی ہوئی ہری پیاز، ہرا دھنیا، ہری مرچ، نمک، ڈبل روٹی اور انڈہ ڈال کر ملائیں اس کے چھوٹے چھوٹے کوفتے بنا لیں۔

فرائنگ پین میں آئل ڈال کر درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ گرم کریں اور اس میں کوفتوں کو ہلکے سنہری فرائی کر کے نکال لیں۔

گریوی بنانے کے لیے:

دہی کو پھینٹ کر اس میں بیسن کو اچھی طرح ملائیں اور دو پیالی پانی ملا کر رکھ لیں۔

کوکنگ آئل کو پین میں ڈال کر اس میں باریک چوپ کی ہوئی پیاز کو سنہری فرائی کر کے نکال لیں۔ اس پیاز کو ٹماٹر کے ساتھ بلینڈ کر لیں۔

اسی پین میں ادرک لہسن، نمک، لال مرچ، دھنیا اور ہلدی ڈال کر ایک منٹ بھونیں پھر بلینڈ کیا ہوا آمیزہ ڈال دیں۔

تین سے چار منٹ بھون کر اس میں دہی کا آمیزہ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر [illegible] منٹ دم پر رکھ کر اتار لیں۔

گرم گرم ڈش میں نکال کر تازہ کڑی پتے چھڑک دیں اور ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

فش قورمہ

اجزاء

مچھلی---------- ایک کلو

دہی----------- 2/1 کپ

براؤن پیاز--------------- 2 عدد

لیموں--------- 1 عدد

ثابت لال مرچ-------------- 2-3 عدد

ادرک لہسن پیسٹ-------------- 2 کھانے کے چمچ

لال مرچ---------------- 1-2/1 چائے کا چمچ

زیرہ------------- 2 چائے کے چمچ

ہلدی پاؤڈر------------ 1 چائے کا چمچ

ثابت دھنیا---------- 1 چائے کا چمچ

الائچی پاؤڈر--------------------- 1 چائے کا چمچ

دار چینی------------ 4/1 چائے کا چمچ

لونگ کٹا ہوا--------------------- 4/1 چائے کا چمچ

زعفران--------- 1 چٹکی

تیل------------ حسب ضرورت

نمک------------ حسب ذائقہ

کالی مرچ---------- حسب ذائقہ

ہرا دھنیا--------------------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

مچھلی کو دھو کر لیموں کا رس، کالی مرچ اور نمک، ہلدی لگا کر رکھ دیں۔

اب ایک پین میں تیل گرم کرکے مچھلی شامل کرکے فرائی کریں اور سائیڈ پر رکھ دیں۔ ایک بلینڈر میں ادرک، لال مرچ، بادام، تھوڑا سا پانی شامل کرکے بلینڈ کرلیں اور پیوری بنالیں تمام مصالحہ جات شامل کرکے بلینڈ کرلیں اور ایک پتیلی میں تیل گرم کرکے پسی ہوئی پیوری شامل کردیں اب اس کو گولڈن براؤن ہونے تک بھونتے رہیں، زعفران اور تمام مصالحے ڈال کر پکائیں اب گرم پانی شامل کرکے گریوی تیار کرلیں، اور دہی اور براؤن پیاز شامل کرکے مکس کریں اب مچھلی شامل کرکے پکائیں، اور آخر میں ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

فش نگٹس

اجزاء

ابلا اور میش کیے ہوئے فش فلے---------------- 1/2 کلو

اُبلے اور چھلے آلو----------- 2 عدد

نمک--------------- 1/2 چائے کا چمچہ

کالی مرچ 2------------1/ چائے کا چمچہ

کٹا لہسن------------- 1 جوا

کٹی ہری مرچ------------- 2-3 عدد

کٹا دھنیا--------------- 2 کھانے کے چمچے

کٹی چھوٹی پیاز----------- 1 عدد

انڈا--------------- 1 عدد

بریڈ کرمبز------------- حسب ضرورت

ترکیب

پیالے میں 1/2 کلو اُبلے فش فلے اور 2 عدد ابلے آلو ڈال کر اچھی طرح کچل لیں۔ پھر اس میں 1/2 چائے کا چمچہ نمک، 1/2 چائے کا چمچہ نمک، 1/2 چائے کا چمچہ کالی مرچ، ایک جوا کٹا لہسن، 2-3 عدد کٹی ہری مرچ، 2 کھانے کے چمچے کٹا دھنیا اور ایک عدد کٹی چھوٹی پیاز بھی شامل کردیں۔

اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے نگٹس بنا کر ایک عدد پھینٹے ہوئے انڈا میں ڈبوئیں اور حسب ضرورت بریڈ کرمبز کی کوٹنگ کردیں۔

آخر میں تیار نگٹس کو گرم تیل میں فرائی کرلیں، یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔

مزیدار فش نگٹس کو فرنچ فرائز اور ٹارٹر سوس کے ساتھ سرو کریں۔

فروٹ کلر

اجزاء

سیب کا جوس------------------1 کپ

اسٹرابریز سلائس------------- ایک کپ

چینی----------- 2 کھانے کے چمچے

لیموں------------ ایک عدد

سیب--------------- ایک عدد

سوڈا واٹر------------- ایک بوتل

برف------------- حسب ضرورت

ترکیب

پیالے میں ایک کپ سلائس میں کٹی اسٹرابیریز اور 2 کھانے کے چمچے چینی ڈال کر ٹوس کرلیں۔ پھر اسے رات بھر کے فریج میں رکھ دیں۔

الگ سے پیالے میں ایک کپ سیب کا جوس، ایک عدد لیموں کا رس، سوڈا واٹر کی بوتل اور اسٹرابریز ڈال کر مکس کرلیں۔

ساتھ ہی چند لیموں کے سلائس بھی شامل کر دیں، آخر میں تمام گلاسوں میں ایک عدد سیب کے سلائس اور حسب ضرورت برف ڈالیں۔

اوپر سے تیار جوس ڈال کر ٹھنڈا ٹھنڈا سرو کریں۔

فروٹی یوگرٹ

اجزاء

کیلے------- 2 عدد

اورنج مارملیڈ------- 6 کھانے کے چمچے

دہی------ 2 کپ

شہد------ 2 چائے کے چمچے

ترکیب

2 عدد کیلے 6 کھانے کے چمچے اورنج مارملیڈ، 2 کپ دہی اور 2 چائے کے چمچے شہد کو اچھی طرح مکس کریں اور ٹھنڈا کرکے سرو کریں۔

گاجر کا کیک

اجزاء

کش کی ہوئی گاجریں------------ ڈھائی کپ

میدہ------------ 2 کپ

انڈے------------ 4 عدد

بیکنگ پاؤڈر------------ 2 ٹی سپون

چینی------------ 2 کپ

دار چینی کا پاؤڈر------------ ایک ٹی سپون

بیکن سوڈا------------ ایک ٹی سپون

اخروٹ------------ ایک کپ

آئل------------ ڈیڑھ کپ

نمک------------ 1/4 ٹی سپون

ترکیب

میدہ، بیکنگ پاؤڈر، نمک اور دار چینی پاؤڈر ملا کر چھان لیں۔

انڈوں کو چینی کے ساتھ خوب پھینٹ لیں، پھر اس میں آئل شامل کر لیں۔

اچھی طرح مکس ہو جائے تو گاجریں اور اخروٹ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ڈال دیں۔

اوون پروف برتن میں ڈال کر 200 ڈگری پر تیس سے پینتیس منٹ تک بیک کریں

گاجر کی کھیر

اجزاء

دودھ---------- ایک کلو

گاجر---------- کدو کش کی ہوئی ایک کپ

اُبلے چاول----------- 1/2 کپ

کنڈینس ملک---------- 1/2 ٹن

پسے بادام-------- 4 چمچ

چھوٹی الائچی------ 3-4 عدد

کشمش------- 10-15 عدد

چینی---------- حسب ذائقہ

ترکیب

دودھ میں کدو کش کی ہوئی گاجر، چھوٹی الائچی، اُبلے چاول ڈال کر پکنے رکھ دیں۔

جب گاجر اور چاول اچھی طرح مکس ہوجائیں تو اس میں چینی کنڈینس ملک اور پستے بادام شامل کر دیں۔

گاڑھا ہونے پر اُتار لیں ساتھ ہی کشمش ڈال دیں

ہرے سیخ کباب

اجزاء

مرغی کا قیمہ ... آدھا کلو

ہری مرچ، ہرا دھنیا، ہرا لہسن پیسٹ ... آدھا پیالی

پیاز ... ایک پیالی

بھنا زیرہ ... ایک کھانے چمچہ

تیل .. تین کھانے کے چمچہ

نمک کالی مرچ ... حسب ذائقہ

جائفل جوتری پاؤڈر ... آدھا چائے کا چمچہ

اجوائن ... ایک چائے کا چمچہ

گاجر اور لیموں ... سجاوٹ کے لئے

ترکیب

مرغی کے قیمے میں تمام مصالحہ اچھی طرح مکس کرلیں۔ اور سیخوں پر کباب کی طرح لگالیں۔

کوئلوں پر یا اوون میں سینک لیں اور پوری طرح پک جانے پر نکال لیں اور پیش کریں۔

گرلڈ فش

اجزاء

ثابت مچھلی---------- ایک کلو

نمک------------- حسبِ ذائقہ

پسا ہوا لہسن----------- دو کھانے کے چمچ

پیاز------------ ایک عدد

بیسن یا آٹا------------ ایک پیالی

ہری مرچیں----------- چار سے چھ عدد

املی کا گودا----------- آدھی پیالی

کٹی ہوئی لال مرچ------------- دو چائے کے چمچ

کوکنگ آئل--------------- آدھی پیالی

ترکیب

مچھلی کو اچھی طرح صاف کرکے دھو کر خشک کرلیں اور اس پر نمک اور پسا ہو لہسن لگا کر رکھ دیں۔

پیاز کے باریک لچھے کاٹ لیں اور املی کے رس میں لال مرچیں اور پسی ہوئی ہری مرچیں ملا کر رکھ لیں۔

ایک گھنٹے کے لئے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں۔

بڑی پلیٹ میں بیسن یا آٹا کا پھیلا کر رکھ لیں۔ اور مچھلی کو مصالحے سے اس طرح اٹھائیں کہ پیاز کے لچھے ساتھ ہیں۔ پھر اسے بیسن یا آٹے میں لتھیڑ لیں اس دوران گرل پین کو درمیانی آنچ پر چولہے پر رکھ کر گرم کرلیں۔

گرل پین پر تین سے چار کھانے کے چمچ آئل ڈالیں اور اس پر مچھلی رکھ دیں، درمیانی آنچ پر ایک طرف سے گرل کرلیں۔

مچھلی کو احتیاط سے دو چمچ کی مدد سے اٹھا کر پلٹ دیں اور ساتھ ہی کتولا آئل ڈال کر دوسری طرف سے بھی سنہری ہونے تک گرل کرلیں۔

گرم گرم مچھلی کو سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

گرلڈ ریڈ اسنیپر

اجزاء

مچھلی-------- (ریڈ اسنیپر، فلے) 2 ٹکڑے

پسا ہوا لہسن---------- ایک چائے کا چمچ

پسی ہوئی ادرک---------- ایک چائے کا چمچ

لیموں کا رس---------- ایک چائے کا چمچ

پسی ہوئی سفید مرچ---------- 1/4 چائے کا چمچ

کٹی ہوئی کالی مرچ---------- 1/2 چائے کا چمچ

پانی--------- 2 کھانے کے چمچے

نمک-------- حسب ذائقہ

مکھن--------- لگانے کے لئے

لیموں، ٹماٹر ہری پیاز، کھیرے فرنچ فرائز، ابلی ہوئی سبزیاں---------- سجانے + ہمراہ پیش کرنے کے لئے

لیمن بٹر ساس کے اجزاء

لہسن--------- (چوپ کئے ہوئے) 2 چائے کے چمچے

لیموں کا رس--------- 2-1/2 چائے کے چمچے

پسی ہوئی سفید مرچ-------- 1/4 چائے کا چمچ

نمک------- حسب ذائقہ

مکھن--------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

ساس بنانے کے لئے ساس پین میں مکھن گرم کرکے لہسن ہلکا سنہری کریں، پھر باقی ساس کے اجزاء ڈالیں اور چند منٹ پکا کر پیالے میں نکال لیں۔ ایک پیالے میں ادرک، لہسن، لیموں کا رس، کالی مرچ، سفید مرچ، پانی اور نمک ملائیں۔ اس آمیزے کو مچھلی پر لگا کر 20 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ گرل پین کو گرم کرکے چکنا کریں اور مچھلی پر مکھن اور تھوڑا سا ساس لگاتے ہوئے دونوں جانب سے سینک کر ڈش میں اتار لیں۔ ڈش کو لیموں، ٹماٹر ہری پیاز اور کھیرے سے سجائیں۔ اسے سبزیوں فرنچ فرائز اور باقی ساس کے ہمراہ پیش کر دیں۔

گڑ چاول

اجزاء

چاول .. آدھا کلو

گڑ .. آدھا کلو

پانی .. 1-1/4 کپ

دودھ .. آدھا کپ

الائچی .. ایک چائے کا چمچہ

سونف .. ایک چائے کا چمچہ

بادام، پستہ .. حسب ضرورت

ترکیب

پانی کو ابال کر گڑ شامل کر کے پکائیں۔ جب گڑ گھل جائے تو اس میں دودھ ڈال دیں۔ گھی گرم کر کے اس میں گڑ کا شیرہ اور چاول کرکے پکائیں، اتنا کہ پانی خشک ہوجائے۔ آخر میں بادام، پستہ اور کھوپرا ڈال کر سرو کریں۔

گڑ کے چاول

اجزاء

باسمتی چاول .. آدھا کلو

گڑ ... دو پیالی

پانی .. ایک جگ

مکھن .. آدھا پیالی

الائچی .. چار عدد

کٹا خشک میوہ .. آدھا پیالی

تازہ کریم ... ساتھ پیش کرنے کے لئے

ترکیب

ایک بڑے پین میں مکھن گرم کریں اور اس میں الائچی، پانی اور گڑ ڈال کر شیرہ بنالیں۔ جب شیرے میں ابال آجائے تو چاول شامل کردیں اور چاول کے نرم ہوجانے تک پکائیں۔ چاول تیار ہوجائے تو خشک میوہ بھی مکس کردیں اور گرما گرم گڑ چاول تازہ کریم کے ساتھ پیش کریں۔

باف مون سینڑوچ

اجزاء

روٹی 4 عدد

ابلے انڈے ۲ عدد

چیڑر چیز 4 سلائسز

کریمی سلیمڑ دسوس ¼ کپ

گارنش کے اجزاء

سلاد کا پیہ گارنش کے لیے

ترکیب

پیالے میں انڈے اور چیڈر چیز کی سلائسز ڈال کر مکس کریں اب روٹی پر پہلے کریمی سلیز وسوس پھیلائیں پھر اوپر انڈے اور چیز کا مکسچر پھیلا کر روٹی باف مون کی شکل میں فولڈ کرلیں مزے دار باف مون سینڑوچ سلاد کے پیے کے ساتھ سرو کریں

ہرا مصالحہ جھینگا تورئی

اجزاء

ہرا مصالحہ----------1 گٹھی

ہری مرچ------------10 عدد

تیل-----------------2/1 باؤل

پیاز----------------2 عدد

رائی دانہ-----------1 چائے کا چمچہ

زیرہ----------------1 کھانے کا چمچہ

ادرک لہسن پیسٹ----1 کھانے کا چمچہ

نمک---------------1 کھانے کا چمچہ

جھینگے------------1 کلو

ٹماٹر باریک کٹا-----1 عدد

تورئی باریک کٹی---1 کلو

ترکیب

ہرا دھنیا اور ہری مرچ کو پیس کر چٹنی بنائیں۔ ایک پین میں تیل گرم کرکے پیاز، رائی دانہ، زیرہ، لہسن ادرک پیسٹ اور نمک ڈال کر بھون لیں۔ پھر اس میں جھینگا شامل کرکے ہلکا فرائی کریں۔ ساتھ ہی ٹماٹر ڈال کر مزید بھون لیں۔ یہاں تک کہ تیل اوپر آ جائے۔ اب باریک کٹی ہوئی تورئی شامل کرکے کچھ دیر تک فرائی کرلیں۔ آخر میں ہری چٹنی ڈال کر دم پر چھوڑ دیں۔ لیموں کا رس شامل کرکے سرو کریں۔

ہرا مصالحہ مٹر

اجزاء

ابلے مٹر ---------- 2 کپ

تیل -------- 2 ٹیبل سپون

زیرہ ---------- ایک ٹی سپون

چاٹ کا مصالحہ ---------- 2 ٹی سپون

ہری چٹنی ------------ بنانے کے لئے

املی کا پاپ ------- 2 ٹیبل سپون

ہرا دھنیا -------- آدھی گڈی

ہری مرچ ---------- ایک سے دو عدد

نمک -------- حسب ذائقہ

ترکیب

تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ ڈال دیں

ہلکا فرائی ہو تو اس میں مٹر ڈال دیں اور فرائی کر لیں۔

آخر میں ہری چٹنی اور چاٹ مصالحہ ملا کر تھوڑا اور فرائی کریں۔

دو منٹ کے لئے دم پر لگا دیں۔

آلو کے چپس کے ساتھ سرو کریں

ہرے لہسن کا قیمہ

اجزاء

بھنا ہوا قیمہ-------------- ڈیڑھ پیالی

ہرا لہسن-------------- 200 گرام

انڈے-------------- چار عدد

چیڈر چیز-------------- تین چوتھائی پیالی

کالی مرچ-------------- پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

اجوائن-------------- آدھا چائے کا چمچ

تھائم آدھا-------------- چائے کا چمچ

کوکنگ آئل-------------- چار کھانے کے چمچ

ترکیب

بھنا ہوا قیمہ بنانے کے لئے 200 گرام قیمے کو صاف دھو کر پین میں ڈالیں اور اس میں ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی ادرک، حسب ذائقہ نمک، ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی لال مرچ، آدھا چائے کا چمچ ہلدی، آدھی پیالی ٹماٹر کا پیسٹ اور دو کھانے کے چمچ تلی ہوئی پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ جب قیمے کا اپنا پانی خشک ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر چولہے سے اتار لیں۔

لہسن کو دھو کر اچھی طرح خشک کر لیں اور باریک چوپ کر لیں چیز کو کش کر کے رکھ لیں۔

پھیلے ہوئے لگن یا تسلے میں ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل لگا لیں اور اس میں بھنا ہوا قیمہ پھیلا کر ڈال لیں پھر اس پر کٹا ہوا لہسن ڈال کر اوپر سے گرم کیا ہوا آئل ڈال کر ڈھک دیں۔

تین سے چار منٹ کے بعد اس میں انڈے ڈالیں اور کناروں پر کش کیا ہوا چیز ڈال کر اوپر سے اجوائن، تھائم اور کالی مرچ چھڑک دیں۔

اسے درمیانی آنچ پر چولہے پر تین سے چار منٹ رکھیں تاکہ انڈے مکمل طور پر پک جائیں۔

اس مزیدار ڈش کو گرم گرم باجرے یا چاول کی روٹی کے ساتھ سردیوں میں پیش کریں۔

ہرے مصالحے والے انڈے

اجزاء

انڈے---------- (اُبلے ہوئے) 6 عدد

ہرا دھنیا---------- 2 گڈی

ہری مرچیں---------- 8 عدد

لہسن---------- (بغیر چھلے) 6 جوے

چکن---------- کیوب ایک عدد

بھنا اور پسا ہوا سفید زیرہ---------------- ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی کالی مرچ---------- ایک چائے کا چمچہ

پیاز---------- (باریک کٹی ہوئی) 3 عدد

نمک---------- حسبِ ذائقہ

مکھن---------- 2 کھانے کے چمچے

تیل---------------- 1/2 پیالی

ہری مرچیں، ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا) چھڑکنے کے لئے

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کریں اور پیاز تل کر نکال لیں۔ بلینڈر میں ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور لہسن یکجان کرکے دیگچی میں شامل کریں، اس میں چکن کیوب، زیرہ کالی مرچ اور نمک ملا کر بھونیں، فرائنگ پین میں انڈے ہلکے سے تل کر دیگچی میں شامل کریں۔ چند منٹ پکائیں اور مکھن ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔ ڈش میں نکالیں، اس پر تلی ہوئی پیاز، ہری مرچیں اور ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

ہنی مسڑ ڈ سوس

اجزاء

مایونیز ½ کپ

شہد ½ کپ

لیموں کا رس ۲ کھانے کے چمچے

ڈی جون مسڑڈ ۱ کھانے کا چمچہ

ترکیب

ایک پیالے میں تمام اجزاء کو مکس کریں ہنی مسڑڈ سو س تیار ہے

ہاٹ ڈاگ

اجزاء

لمبے والے بن---------- 4عدد

ساسجز-------- 4عدد

کیچ اپ--------- 4ٹی سپون

مایونز--------- 4ٹی سپون

مسٹرڈ پیسٹ-------- 4 ٹیبل سپون

چیز سلائس------ 4عدد

مکھن---------- حسب ضرورت

ترکیب

چکن ساسجز کی پیکن اتار کر ہلکے سے مکھن میں فرائی کرلیں۔

بن میں درمیان سے ایک کٹ لگالیں اوراس کے اندر مسٹرڈ پیسٹ اور مایونیز لگادیں۔

بن کے درمیان مین ساسجز لگا کراوپر سے چیز سلائس رکھ کر بن بند کردیں۔

اگر پسند کریں توچیز سے پہلے کیچ اپ لگائیں ساتھ میں فرنچ فرائیز تل لیں

ایرانی بریانی

اجزاء

چکن---------- ایک کلو

چاول---------- آدھا کلو

نمک---------- حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا---------- دو کھانے کے چمچے

پیاز---------- 3 عدد درمیانی

بادام پستے---------- آدھی پیالی

کشمش---------- آدھی پیالی

زعفران---------- آدھا چائے کا چمچ

لال مرچ پسی ہوئی---------- ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ پسی ہوئی---------- ایک چائے کا چمچ

سیاہ زیرہ---------- ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ پسی ہوئی---------- ایک چائے کا چمچ

سیاہ زیرہ---------- ایک چائے کا چمچ

ثابت گرم مصالحہ---------- ایک کھانے کا چمچ

ہری مرچیں---------- چار سے چھ عدد

لیموں کا رس---------- چار سے 6 کھانے کے چمچ

دودھ---------- آدھی پیالی

بناسپتی گھی---------- آدھی پیالی

ترکیب

چکن کو صاف دھو کر رکھ لیں، بادام پستے کو گرم پانی میں بھگو کر چھیل لیں اور پیاز کو باریک کاٹ کر رکھ لیں۔

پین میں ڈال کر اس میں الائچی اور بادام پستے ڈال کر دو سے تین منٹ فرائی کریں، پھر اس میں پیاز ڈال کر سنہری فرائی کریں۔

پیاز سنہری ہونے پر آجائے تو سیاہ زیرہ ڈال کر تمام چیزوں کو پین سے نکال لیں۔ ٹھنڈی ہونے پر آدھی چیزوں کو پیس لیں۔

اس میں پسی ہوئی پیاز کا مکسچر، نمک، لال مرچ، کالی مرچ اور لیموں کا رس ڈال کر ہلکی آنچ پر ڈھک دیں۔

علیحدہ پین میں چاولوں کے لئے پانی ابالیں اور اس میں نمک، ہری مرچیں اور کشمش ڈال دیں (چاولوں کو بیس منٹ پہلے بھگو کر رکھیں)

پانی کو ابال آنے پر چاولوں کو ڈالیں اور ایک کنی ابال کر چھان لیں۔

ان چاولوں کو چکن کے مصالحے پر ڈالیں اور تلی ہوئی پیاز اور بادام پستے ڈال دیں، دودھ میں زعفران اور ایک کھانے کا چمچ بناسپتی گھی ملا کر چاولوں کے اوپر ڈال دیں۔

ڈھک کر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔

جے پوری بریانی

اجزا

بکرے کا گوشت ------------ 750 گرام

تلی پیاز ------------ 1 کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ ------------ 2 کھانے کے چمچ

پسی لال مرچ ------------ 1 کھانے کا چمچ

نمک ------------ ایک کھانے کا چمچ

تیل ------------ 3/4 کپ

سفید الائچی ------------ 4 عدد

ثابت مکس گرم مصالحہ ------------ 1 کھانے کا چمچ

دہی ------------ ایک کپ

کیوڑا ------------ 1 کھانے کا چمچ

زردے کا رنگ ------------ 1 چٹکی

زعفران ------------ 1/4 چائے کا چمچ

اُبلے چاول ------------ 600 گرام

پسی جاوتری ------------ 1/4 چائے کا چمچ

پسی جائفل ------------ 1/4 چائے کا چمچ

پسی سفید الائچی ------------ 1/4 چائے کا چمچ

پسے بادام ------------ 12 عدد

ترکیب

پہلے 600 گرام چاولوں کو 2 کھانے کے چمچ نمک کے ساتھ اُبالیں۔

اب 3/4 کپ تیل گرم کرکے اس میں 2 کھانے کے چمچ ادرک لہسن کا پیسٹ، ایک کھانے کا چمچ نمک، ایک کھانے کا چمچ، پسی لال مرچ، ایک کھانے کا چمچ، ثابت مکس گرم مصالحہ، 750 گرام بکرے کا گوشت اور ایک کپ تلی پیاز ڈال کر پکائیں۔ یہاں تک کہ گوشت گل جائے۔

پھر اس میں ایک کپ دہی کو 12 عدد پسے بادام، 1/4 چائے کا چمچ، پسی سفید الائچی ڈال کر اتنا پکائیں کہ وہ تیار ہو جائے۔

اس کے بعد اُبلے چاولوں کو گوشت کے مکسچر کے اوپر ڈال دیں۔

اب اس میں ایک کھانے کا چمچ کیوڑا، ایک چٹکی زردے کا رنگ اور 1/4 چائے کا چمچ زعفران ڈال کر ڈھکیں اور 15 سے 20 منٹ کے لئے

دم پر چھوڑ دیں۔

جیلو پائن ایپل شیک

اجزاء

دودھ------------- 1 کپ

کریم------------- 2/1 کپ

کاسٹر شوگر------- 1 کھانے کا چمچہ

پائن ایپل چنکس--- 1 کپ

اسٹرابیری جیلی--- 1 کپ

برف------------- حسب ضرورت

ترکیب

بلینڈر میں تمام اجزاء ڈال کر بلینڈ کرلیں۔

جب مشروب اچھی طرح مکس ہوجائے تو اس میں جیلی کے کیوبز شامل کردیں۔

اب گلاس میں نکال لیں اور ٹھنڈا سرو کریں۔

جھینگوں کی کڑاہی

اجزاء

جھینگے------------(دھلے ہوئے) 250 گرام

ہری مرچیں----------------(باریک کٹی ہوئی) 2 عدد

ہرا دھنیا----------------(چوپ کیا ہوا) ایک گڈی

ٹماٹر----------------(چوپ کئے ہوئے) 4 عدد

ہری مرچیں----------------(لمبائی میں باریک کٹی ہوئی) 4 عدد

لیموں---------------- 2 عدد

ثابت سفید زیرہ---------- ایک چائے کا چمچہ

ثابت کالی مرچیں---------- ایک چائے کا چمچہ

پسا ہوا لہسن اور ادرک--------------ایک کھانے کا چمچہ

کٹی ہوئی لال مرچ---------- ایک کھانے کا چمچہ

ثابت دھنیا----------- ایک کھانے کا چمچہ

ادرک------------- (باریک کٹی ہوئی) 2 کھانے کے چمچے

نمک----------- حسب ذائقہ

تیل------------- ایک پیالی

ترکیب

دھنیا، کالی مرچیں اور زیرہ ملا کر پیس لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور جھینگوں کو 5 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ اسی کڑاہی میں ٹماٹر، لہسن ادرک، لال مرچ، پسا ہوا مصالحہ، ہری مرچیں، ایک لیموں کا رس اور تھوڑا سا پانی ڈال کر ٹماٹر نرم ہونے تک پکائیں۔ اسے بھون کر جھینگے شامل کریں اور چند منٹ تک پکائیں، پھر ہرا دھنیا ملا کر ڈش مین نکالیں۔ اس میں ایک لیموں کا رس، ادرک اور نمک شامل کرکے گرما گرم پیش کریں۔

جمبو بیف برگر

اجزاء

بیف کا قیمہ ------ آدھا کلو

نمک ----- ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ ------ ایک چائے کا چمچ

مسٹرڈ پاؤڈر ------ ایک چائے کا چمچ

انڈہ ------ ایک عدد

ڈبل روٹی ------ تین سلائس

دودھ ------ آدھا کپ

پیپریکا پاؤڈر ------ آدھا چائے کا چمچ

پسا لہسن ----- آدھا چائے کا چمچ

کیچپ ------ ایک کھانے کا چمچ

ووسٹر ساس ------ ایک کھانے کا چمچ

ہری مرچ ------ چار عدد

بن ------ دو پیکٹ

سلاد پتہ ----- حسب ضرورت

چیز سلائس ----- چار عدد

بند گوبھی ----- ایک عدد

گاجر ------ ایک عدد

مایونیز ----- آدھا کپ

فرنچ فرائز ----- ایک پیکٹ

مکھن ------ سو گرام

ترکیب

قیمے میں نمک، کالی مرچ، مسٹرڈ پاؤڈر ، انڈہ، دودھ میں بھیگے ڈبل روٹی سلائس، پیپریکا،

کیچپ، ووسٹر ساس اور کٹی ہری مرچیں شامل کر کے مکس کر لیں-

اب ہاتھوں کو گیلا کر کے مکسچر کے پتلے پتلے کباب بنائیں-

فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے کباب کو فرائی کر لیں-

بن کو بیچ سے آدھا کر کے مکھن لگا کر سینک لیں-

اوپر مایونیز لگائیں- سلاد پتہ، کول سلو سیلڈ، کباب اور دوسرا بن رکھیں-

اوپر مایونیز لگائیں- سلاد پتہ رکھیں، چیز سلائس اور کباب رکھیں-

اس کے بعد تیسرے والے بن سے کور کر کے ٹوتھ پک لگا دیں-

برگر کو کول سلو سیلڈ اور فرنچ فرائز [illegible]-

جمبو تھائی چلی پرانز

اجزاء

بڑے جھینگے------------ ایک کلو

ادرک---------- ایک انچ کا ٹکڑا

لہسن-------- 3 جوے

ہری پیاز-------------- (باریک کٹی ہوئی) سجانے کے لئے

تازہ لال مرچیں---------- 6 عدد

ٹماٹر----------- 3 عدد

ٹماٹو کیچپ---------- 1/2 پیالی

برا ن چینی----------- ایک چائے کا چمچ

تھائی چلی پیسٹ---------- ایک چائے کا چمچ

ثابت سفید زیرہ--------- 2 چائے کے چمچے

سویا سوس--------- 2 کھانے کے چمچے

نمک---------- 1/2 چائے کا چمچ

تیل---------- 4 کھانے کے چمچے

ترکیب

ٹماٹروں کو ابال کر پیس اور الگ رکھ دیں۔ دیگچی میں جھینگے اور تھوڑا سا نمک ڈال کر الٹ پلٹ کرتے ہوئے 5 منٹ کے لئے ابالیں، پھر چھان کر رکھ لیں۔ لہسن، ادرک، زیرہ، لال مرچیں اور تھوڑا سا نمک موٹا موٹا کوٹ لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کریں، اس میں کٹا ہوا مصالحہ، ٹماٹر، برا ن چینی اور جھینگے ڈالیں اور تیز آنچ پر پانی خشک کریں۔ اس میں کیچپ، تھائی چلی پیسٹ اور سویا ساس ڈال کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں ہری پیاز شامل کریں اور دم پر رکھ دیں۔ مزیدار جھینگے ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

کچے آم کا شربت

اجزاء

کیری .. ایک کلو

چینی .. تین پاؤ

پیلا رنگ .. ایک چٹکی

مینگو ایسنس دو سے تین قطرے

ترکیب

کیری دھو کر چھلکے سمیت ابال لیں۔ اب چھلکا اتار کر گودا دنکال لیں۔ پھر چینی اور پیلا رنگ ڈال کر پکائیں۔ گاڑھا ہونے پر پر مینگو ایسنس شامل کر کے اتاریں اور پیش کریں۔

کشمیری متنجن

اجزاء

چاول .. آدھا کلو

بکرے کا گوشت .. آدھا کلو

پیاز .. دو عدد

پورا لہسن .. ایک عدد

سونف .. دو کھانے کے چمچے

ثابت دھنیا .. دو کھانے کے چمچے

تیز پات .. ایک عدد

چینی .. دو کھانے کے چمچے

لیموں کا رس .. دو کھانے کے چمچے

ثابت گرم مصالحہ .. ایک کھانے کا چمچہ

نمک .. حسب ذائقہ

مکھن .. 1/4 پیالی

کھانے کے رنگ .. 1/4 چائے کا چمچہ

خشک میوہ اور مربہ .. سجاوٹ کے لئے

زعفران .. چند تنکے

ہرا دھنیا اور تلی پیاز .. سجاوٹ کے لئے

ترکیب

ایک پین میں گوشت اور ایک ململ کے کپڑے میں سونف، ثابت دھنیا، ایک پیاز اور لہسن کی پوٹلی بنا کر ایک جگ پانی کے ساتھ ڈال کر درمیانی آنچ پر پکائیں، یہاں تک کے گوشت نرم ہوجائے اور یخنی تیار ہوجائے۔ دوسرے پین میں مکھن گرم کریں اور دوسرا پیاز سنہرا کرلیں اور نرم گوشت ملا کر بھونیں۔ لیموں کا رس، یخنی اور چاول ڈال دیں۔ جب پانی خشک ہوجائے اور چاول تیار ہوجائیں تو زعفران اور کھانے کا رنگ چھڑک دیں، خشک میوا اور مربہ ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ آخر میں ہرا دھنیا اور تلی پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

کشمیری نان

اجزاء

میدہ .. آدھا کلو

نمک .. ایک چائے کا چمچہ

خمیر .. ایک کھانے کا چمچہ

دہی .. آدھا کپ

مکھن .. دو کھانے کے چمچے

خشک میدہ .. دو کھانے کے چمچے

چینی .. ایک چائے کا چمچہ

ترکیب

ایک باؤل میں میدہ، خمیر ، نمک، مکھن، چینی اور دہی ڈال کر مکس کرلیں۔ اس ک نیم گرم پانی کے ساتھ آٹا گوندھ لیں۔ پھر اس میں ڈرائی فروٹ ملائیں اور پھولنے کے لئے چھوڑ دیں۔ اب پیڑے بنا کر بیل لیں اور ہاتھ سے دبا کر رکھیں۔ گرم توے پر سینک لیں یا اوون میں بیک کریں۔ آخر میں مکھن سے برش کر کے سرو کریں۔

کشمیری پلاؤ

اجزاء

چاول ۔۔ 500 گرام

گوشت ۔۔ آدھا کلو

تیل ۔۔ آدھا کپ

پیاز ۔۔ ایک سے آدھا عدد

کلونجی ۔۔ ایک چٹکی

دار چینی ۔۔ چار اسٹکس

کالا زیرہ ۔۔ ایک سے آدھا چائے کا چمچہ

لونگ ۔۔ پانچ سے چھ عدد

ادرک لہسن کا پیسٹ ۔۔ دو کھانے کے چمچ

پسی سونف ۔۔ تین کھانے کے چمچ

پسا دھنیا ۔۔۔ تین کھانے کے چمچ

دہی ۔۔ ایک کپ

دودھ ۔۔ آدھا کپ

کشمش ۔۔ ایک سے آدھا کھانے کا چمچ

پانی ۔۔ آدھا جگ

فوڈ کلر ۔۔ ایک چٹکی

ابلے انڈے ۔۔ تین عدد

بادام ۔۔ دس سے پندرہ عدد

نمک ۔۔ حسب ذوق

ترکیب

تیل میں کچی پیاز ، براؤن، کلونجی، کالا زیرہ لونگ اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اب گوشت، پسی سونف، پسا دھنیا، دودھ دہی اور کشمش ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اب پانی شامل کریں۔ ہلکا جوش آنے پر چاول ڈال کر مکس کریں۔ دم دینے سے پہلے دودھ اور دہی ایک پیالے میں ملائیں اور چٹکی بھر فوڈ کلر ڈال کر دم لگے ہوئے پلاؤ پر اوپر سے ڈال دیں۔ تیار ہونے پر ڈش میں نکال کر بادام کشمش اور ابلے انڈو سے سجا کر پیش کریں۔ پیاز براؤن کرلیں یہاں تک کے کرسپی ہوجائے یا اسکے لئے آپ ٹھنڈے تیل میں ایک چٹکی نمک یا چینی ڈال لیں۔ پھر پیاز تلیں۔

کشمیری سیخ کباب

اجزاء

قیمہ ۔۔ ایک کلو

انڈے ۔۔ دو عدد

سونف پاؤڈر ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

لال مرچ ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

نمک ۔۔ حسب ذوق

ادرک ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

دار چینی پاؤڈر ۔۔ آدھا چائے کا چمچہ

زیرہ پاؤڈر ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

پیاز ۔۔ ایک عدد

سوکھا پودینہ ۔۔ ایک کھانے کا چمچہ

مکھن ۔۔ دو کھانے چمچے

ترکیب

قیمے میں تمام مصالحے ڈال کر مکس کر کے پیس لیں۔ پھر اس میں کٹی پیاز، انڈے اور دو کھانے کے چمچے مکھن ڈال کر مکس کریں۔ اب سیخوں میں لگائیں اور باربی کیو کر لیں۔ چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

قیمہ اور مشروم کری

اجزاء

قیمہ--------- 1/2 کلو

کھمبیاں----------(مشروم) 10-12 عدد

کٹے ہوئے پیاز------------ 1/2 کپ

ٹماٹر پیوری------------ 2 چمچ

کالی مرچ------------ ڈیڑھ ٹی سپون

نمک------ 2 ٹی سپون

انڈے--------- 2 عدد

ہلدی--------- ایک چٹکی

زیرہ پا ؤڈر--------- ایک ٹی سپون

تیل------------ 4 چمچ

ترکیب

تیل گرم کرکے پیاز رائی کریں اس میں قیمہ اور ٹماٹر پیوری ڈال کر بھونیں پھر اس میں نمک ، کالی مرچ، ہلدی اور زیرہ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔

آدھا کپ پانی ڈال کر پیاز گل جانے پر اس میں انڈے توڑ کر ڈال دیں۔

پھر مشروم ڈال کر ہلکا سا بھونیں اور دم لگا دیں

قیمہ گھوٹالا

اجزاء

گائے کا قیمہ ---------------- 1/2 کلو

دہی------------------ (پھینٹی ہوئی) 125 گرام

پسا ہوا کچا پپیتا------------------ 2 کھانے کے چمچے

دہی کی بالائی----------------- 2 کھانے کے چمچے

پسی ہوئی لال مرچ ------------------ایک کھانے کا چمچہ

پسا ہوا لہسن ------------------ ادرک ایک کھانے کا چمچہ

پیکٹ والا تندوری مصالحہ -------------- 2 کھانے کے چمچے

ہری مرچیں----------------- (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد

لیموں--------------- 4 عدد

ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) ---------------ایک گڈی

نمک-------------------- حسبِ ذائقہ

تیل--------------- 1/2 پیالی 2 + کھانے کے چمچے

ہرا دھنیا، لیموں کی قاش-------------- سجانے کے لئے

ترکیب

قیمے میں 2 کھانے کے چمچے تیل اور باقی اجزاء ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دیگچی میں تیل گرم کریں، اس میں قیمہ ڈال کر خوب بھونیں اور ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار قیمہ ہرے دھنیئے اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔

قیمہ ان میکرونی

اجزاء

قیمہ---------------- 350 گرام

ابلی میکرونی------------ 1/2 پیکٹ

دار چینی-------------- 1 عدد

ٹماٹر پیوری------------ 1/4 کپ

پسی لال مرچ------------ 1 چائے کا چمچہ

زیرہ پاؤڈر-------------- 1 چائے کا چمچہ

تیل------------ 1/2 کپ

لونگ------------- 3 عدد

ٹماٹر----------- 2 کپ

نمک------------ حسب ذوق

ادرک پاؤڈر------------ 1/2 چائے کا چمچ

کالی الائچی---------- 1 عدد

نان/چاول------------------ سرونگ کے لئے

ترکیب

تیل گرم کرکے ثابت گرم مصالحہ اور قیمہ ڈال کر فرائی کرلیں۔

جب پانی سوکھ جائے تو اس میں باریک کٹے ٹماٹر، ٹماٹو پیوری، تمام مصالحے اور پانی ڈال کر پکائیں۔

میکرونی کو ڈش میں نکال لیں اور اوون میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 15 منٹ تک گرم کریں۔

اب ابلے پانی میں ڈال کر ابالیں اور خشک کریں۔

آخر میں قیمے میں شامل کرکے 5 منٹ تک دم پر رکھیں۔

تیار ہونے پر چاول کے ساتھ سرو کریں۔

کیری اچاری کھچڑی

اجزاء

مسور کی دال .. ایک کپ

چاول .. دو کپ

تیل ... آدھا کپ

اچار .. دو کھانے کے چمچے

آلو .. حسب ضرورت

لہسن .. حسب ضرورت

ترکیب

مسور کی دال اور چاول کو ایک گھنٹہ بگھوئیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے لہسن، کری پتہ، چاول اور دال کو اچھی طرح فرائی کرلیں۔ اب اس میں کیری کا اچار، آلو اور چکن کی یخنی شامل کرکے اچھی طرح نرم ہونے تک پکائیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

کھجور کے لڈو

اجزاء

کھجور------------ 1-1/2 کپ (گٹھلی نکال کر کاٹ لیں)

مکھن------------- 2 کھانے کے چمچ

بادام، پستہ ------------ (کٹا ہوا) 3/4 کپ

کھویا------------- 1/2 کپ

کدو کش ناریل------------------ 3/4 کپ

ترکیب

ایک پین میں مکھن گرم کر کے کھجور کا گودا فرائی کر لیں۔

اس میں بادام پستہ اور کھویا اچھی طرح مکس کریں۔

اس مکسچر کو آدھا گھنٹہ کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

فریج سے نکال کر لڈو بنالیں اور کدو کش کئے ہوئے ناریل میں رول کر لیں۔

پیپر کیپ میں سجا کر افطار میں سرو کریں

کھبی اور کالی مرچ والا گوشت

اجزاء

انڈر کٹ---------------- 300 گرام

بٹن کھمبی----------------- (باریک کٹی ہوئی) 6 عدد

پسا ہوا لہسن اور کٹ--------------- ایک کھانے کا چمچہ

پیاز (باریک کٹی ہوئی)---------------- 1/2 عدد

ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)---------------- ایک ڈنڈی

اویسٹر ساس---------------- 2 کھانے کے چمچ

کٹی ہوئی کالی مرچ----------------ایک کھانے کا چمچہ

بھنا ہوا میدہ (پانی میں گھلا ہوا)---------------- 3 کھانے کے چمچے

تازہ کریم---------------- ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی کالی مرچ---------------- 1/4 چائے کا چمچہ

پانی---------------- 2 پیالی

نمک---------------- حسب ذائقہ

تیل---------------- 4 کھانے کے چمچے + تلنے کے لئے

کھیرا---------------- سجانے کے لئے

چاول---------------- (اُبلے ہوئے) ہمراہ پیش کرنے کے لئے

ترکیب

انڈر کٹ کے پتلے پسندوں کی طرح ٹکڑے کاٹیں۔ پھر کالی مرچ، 2 کھانے کے چمچے تیل، لہسن اور کٹ اور نمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور انڈر کٹ تل کر نکال لیں۔ دیگچی میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کرکے پیاز سنہری کریں، اس میں اویسٹر ساس، کالی مرچ، ہری پیاز، کھمبی، پانی اور نمک ملا کر پکائیں۔ اُبال آنے لگے تو چمچہ چلاتے ہوئے تھوڑا تھوڑا میدہ شامل کریں۔ پھر کریم ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے کھیرے سے سجائیں اور چاولوں کے ہمراہ پیش کریں۔

کشمشی مفنز

اجزاء

میدہ---------- 2 کپ

بیکنگ پا ؤڈر--------- ایک ٹیبل سپون

نمک------- ایک چٹکی

انڈا--------- ایک عدد

کوکنگ آئل------- 1/4 کپ

دودھ---------- 3/4 کپ

دار چینی پا ؤڈر-------------- 1/2 ٹی سپون

کالی کشمش------ 1/2 کپ

چینی----------- 3/4 کپ

ترکیب

میدہ، بیکن پا ؤڈر اور نمک کو اچھی طرح ملا کر چھان لیں، ساتھ ہی دار چینی کا پا ؤڈر بھی ڈالیں۔

انڈا اچھی طرح چھینٹ لیں۔ اس میں چینی ڈال کر پھر آہستہ آہستہ تیل ڈال کر پھینٹیں، دودھ بھی ساتھ ڈال دیں۔ آخر مین میدہ ملی ہوئی اشیاء پہلے والے آمیزہ میں ہلکے ہاتھوں سے ملائیں ساتھ ہی چھوٹی کالی کشمش بھی ڈال دیں۔

اب مفنز ٹرے میں کپ لگا کر اس میں آمیزہ ڈالیں اور پہلے سے گرم کیئے ہوئے اوون میں رکھ دیں۔

بیس سے پچیس منٹ تک کے لئے 350 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرما گرم فریش کریم کے ساتھ سرو کریں

لبنانی کباب

اجزاء

گوشت ---- آدھا کلو

لہسن ادرک پیسٹ ----- ایک چائے کا چمچ

آلو ----- ایک عدد

نوڈلز ----- آدھا کپ (ابال لیں)

ہرا مصالحہ ------ دو چائے کے چمچ

لال مرچ پاؤڈر ------ دو چائے کے چمچ

انڈہ ----- ایک عدد

بریڈ کرمز ------ آدھا کپ

سرکہ ------ ایک چائے کا چمچ

نمک ------ حسب ذائقہ

تیل ------ حسب ضرورت

ترکیب

گوشت اور آلو بوائل کریں اور دونوں کو میش کرلیں پھر اس میں ہرا مصالحہ، ادرک اور لہسن مکس کرلیں، بوائل نوڈلز، نمک، لال مرچ، انڈہ، سرکہ ڈال کر مکس کر کے کوئی بھی شیپ بنا کر کرمز میں رول کر کے ڈیپ فرائی کریں۔

لاہوری چرغہ

اجزاء

چکن......... ایک کلو

سرکہ.......... آدھا کپ

لہسن،ادرک......... تین ٹیبل اسپون

نمک.........

دہی........ آدھا کلو

لال مرچ.......... ایک ٹیبل اسپون

چاٹ مصالحہ......... چہ ٹیبل اسپون

زیرہ.......... ایک ٹی اسپون

اجوائن............. آدھا ٹی اسپون

پیلا رنگ.......... ایک ٹی اسپون

ترکیب

چکن پر کٹ لگائیں اب سرکہ میں لہسن،ادرک پیلا رنگ ڈال کر آدھا گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں.اب دہی میں تمام مصالحہ مکس کر کہ چکن پر لگا دیں اور آدھا گھنٹا رکھ دیں.اب اسٹیم کر لیں کہ چکن گل جائے پھر اس چکن کو ڈیپ فرائی کر لیں جب براؤن کلر آجائے تو نکال کر چاٹ مصالحہ دال کر پیش کریں.

گوشت کے لبنانی پکوڑے

اجزاء

بکرے کا قیمہ-------- 1/2 کلو

آلو-------- 2 عدد

ہرا دھنیا--------- 1/4 پیالی

ہری مرچیں--------- 6 عدد

انڈہ------------ ایک عدد

پسا ہوا لہسن اور ادرک--------------- ایک کھانے کا چمچہ

پسا ہوا سفید زیرہ------------ ایک چائے کا چمچہ

نمک---------- حسب ذائقہ

تیل----------- تلنے کے لئے

سلاد پتے--------------- سجانے کے لئے

ترکیب

آلو ں کو اُبال کر چھیلیں اور بھُرتہ بنالیں۔ چوپر میں قیمہ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں، زیرہ، لہسن ادرک، انڈہ اور نمک یکجان کر کے بھرتے میں ملالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اس آمیزے کے پکوڑے تل کر نکال لیں۔ سرونگ ڈش کو سلاد کے پتوں سے سجائیں۔ اس پر پکوڑے رکھ کر پیش کریں۔

لبنانی سلاسہ کبا بش

اجزاء

قیمہ--------- 2/1 کلو

مٹر------- 1 کپ

پیاز------------- 3 عدد

ٹماٹر------------ 3 عدد

آلو-------------- 3 عدد

ہری مرچ----------- 10 عدد

مٹر---------------- 1 کپ

ڈبل روٹی کا چورا--------------- 1 کپ

ترکیب

ایک پین میں پانی قیمہ، نمک، اورک لہسن کا پیسٹ پیاز شامل کر کے پکنے رکھ دیں، جب پانی خشک ہو جائے تو ٹماٹر، مٹر، ہری مرچ، میکرونی، کالی مرچ، ڈبل روٹی کا چورہ، کالی مرچ شامل کر دیں اور رول کی طرح کباب بنالیں اور انڈے میں ڈپ کر کے فرائی کر لیں۔

لوکی دال

اجزاء

لوکی بڑی .. ایک عدد

ابلی چنا دال .. دو پیالی

پیاز .. ایک پیالی

ادرک .. ایک انچ کا ٹکڑا

لہسن .. چار جوئے

کٹی لال مرچ .. ایک کھانے کا چمچہ

بھنا زیرہ .. ایک کھانے کا چمچہ

لیموں کا رس .. 1/4 پیالی

کھانے کا رنگ .. آدھا چائے کا چمچہ

دہی .. آدھا پیالی

نمک .. حسب ذائقہ

تیل .. 1/4 پیالی

ہرا دھنیا .. سجاوٹ کے لئے

ترکیب

بلینڈر میں لہسن، ادرک، زیرہ، مرچ، لیموں کا رس اور کھانے کا لال رنگ ڈال کر چٹنی بنالیں۔

پین میں تیل گرم کریں اور چٹنی کو ڈال کر بھون لیں۔ دہی ڈال کر مزید بھونیں پھر دال، لوکی اور نمک شامل کردیں۔ پین کو ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر لوکی کے نرم ہونے تک پکائیں۔ لوکی دال کو ڈش میں نکال کر ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

لیپی میلن مو کٹیل

اجزاء

خر بوزو ۱ کپ

لیپی ½ کپ

روزسیرپ ½

لیمو کا رس ½ کھا نے کا چمچہ

ترکیب

۱ کپ خربوز 1/2 کپ لیپی 1/2 کپ روز

سیر پ اور 1/2 کھا نے کا چمچہ لمیو ں کا رس ڈال کر مکس کریں-

اب گالاّ س میں ڈال کر سرو کریں

ماش کی دال

اجزاء

ماش کی دال---------- (ابلی ہوئی) 250 گرام

ٹماٹر (اُبال کر چھل لیں)------------ ایک عدد

پیاز باریک کٹی ہوئی--------------- ایک عدد

بھنا اور کٹا ہوا زیرہ----------- ایک چائے کا چمچہ

ہری مرچیں (لمبائی میں کٹی ہوئی)----------------- 5 عدد

ادرک-------------- باریک کٹی ہوئی ایک درمیانہ ٹکڑا

ہرا دھنیا---------------(چوپ کیا ہوا) 1/4 گڈی

نمک------------ حسبِ ذائقہ

تیل------------- 1/2 پیالی

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کریں اور پیاز تل کر نکال لیں۔ اسی دیگچی میں دال، ہری مرچیں، ٹماٹر، زیرہ اور نمک ملا کر دَم پر رکھ دیں۔ اس میں ادرک، ہرا دھنیا اور پیاز چھڑک کر ڈش میں نکال لیں۔

میکرونی الفریڈو

اجزاء

نمک ... حسب ذائقہ

کٹے پارسلے .. چند پتے

مکھن .. ایک کھانے کا چمچہ

لہسن ... دو سے تین جوئے

کریم .. 3/4 کپ

دودھ .. 1/4 کپ

کریم چیز .. تین چائے کے چمچے

پسی سفید مرچ .. حسب ذائقہ

کدوکش پامزان چیز .. حسب ضرورت

ترکیب

ایک کھانے کا چمچہ مکھن گرم کر کے اس میں دو سے تین جوئے لہسن ڈال کر ایک منٹ کے لئے سوتے کر لیں. اب اس میں 3/4 کپ کریم اور 1/4 کپ دودھ شامل کر کے اچھی طرح مکس کرلیں. پھر اس میں تین چائے کے چمچے کریم ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور ایک سے دو منٹ کے لئے پکالیں. اب اس کے بعد حسب ذائقہ نمک اور حسب ذائقہ پسی سفید مرچ شامل کر دیں. اس کے بعد ابلی میکرونی بھی شامل کر دیں اچھی طرح فولڈ کریں کہ سوس اچھی طرح میکرونی پر کوٹ ہوجائے. آخر میں کٹے پارسلے اور تھوڑا سا کدوکش پامیزان چیز چھڑک کے گرم گرم سرو کریں.

میکرونی پائی

اجزاء

ایلبو میکرونی----------(ابلی ہوئی) 500 گرام

گائے کا قیمہ---------- 1/2 کلو

میدہ----------(چھنا ہوا) 4 کھانے کے چمچے

شملہ مرچ----------(باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

پیاز----------(باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

انڈے---------- 2 عدد

ہرے زیتون---------- (باریک کٹے ہوئے) 6 عدد

ٹماٹو کیچپ---------- ایک پیالی

موزیلا پنیر---------- (کدو کش) ایک پیالی

اجموود---------- (چوپ کیا ہوا) 1/2 گڈی

پسی ہوئی کالی مرچ---------- ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ---------- ایک چائے کا چمچہ

تلسی کے پتے (چوپ کئے ہوئے)------ ایک کھانے کا چمچہ

لہسن (چوپ کیا ہوا)---------- 2 چائے کے چمچے

نمک---------- 1/2 چائے کا چمچہ

مکھن---------- 4 کھانے کا چمچہ

تیل---------- ایک کھانے کا چمچہ

ہرا دھنیا، گاجر کے قتلے---------- سجانے کے لئے

ترکیب

ایک پیالے میں انڈے، میدہ اور میکرونی ڈال کر ہاتھ سے ملا لیں۔ پاؤش کو 2 کھانے کے چمچے مکھن سے چکنا کرکے میکرونی کا آمیزہ ڈالیں اور اسے پہلے سے گرم اوون میں رکھ کر 200 ڈگری سینٹی گریڈ پر 10 منٹ تک پکا لیں۔

مزیدار پائی ہرے دھنئے اور گاجر کے قتلوں سے سجا کر پیش کریں۔

مچھلی کے کوفتے

اجزاء

کوفتے کے اجزاء

مچھلی کے قتلے.......... 1/2 کلو

لیموں کا رس، ڈبل روٹی کا چورہ.......... 2،2 کھانے کے چمچے

انڈہ.......... ایک عدد

بیسن.......... (چھنا ہوا) 1/2 پیالی

ہری مرچیں.......... 4 عدد

پیاز.......... ایک عدد

پسی ہوئی کالی مرچ.......... ایک چائے کا چمچہ

نمک.......... حسب ذائقہ

تیل.......... تلنے کے لئے

سالن کے اجزاء

پیاز.......... (چوپ کی ہوئی) ایک عدد

لہسن.......... (چوپ کئے ہوئے) 3 جوے

پسا ہوا گرم مصالحہ.......... ایک کھانے کا چمچہ

بھنا اور پسا ہوا سفید زیرہ، دھنیا.......... ایک، ایک کھانے کا چمچہ

ٹماٹر کا پیسٹ.......... 4 کھانے کے چمچے

پسی ہوئی لال مرچ.......... 2 چائے کے چمچے

لیموں کا رس.......... 2 کھانے کے چمچے

تازہ ناریل.......... (کدو کش) 1/2 عدد

پسی ہوئی الائچی.......... ، پسا ہوا میتھی دانہ ایک، ایک چائے کا چمچہ

ہری مرچیں.......... 6 عدد

ہرا دھنیا.......... 2/1 پیالی

نمک.......... حسب ذائقہ

تیل.......... 1/2 پیالی + 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

چوپر میں بیسن اور ڈبل روٹی کے چورے کے علاوہ کوفتے کے اجزاء یکجان کر لیں۔ اسے پیالے میں نکال کر چھوٹے کوفتے بنا لیں۔ اسے پہلے بیسن، پھر ڈبل روٹی کے چورے میں لپیٹیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور کوفتے سنہری تل لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز اور لہسن بھون لیں۔ اس میں زیرہ، دھنیا، لال مرچ، گرم مصالحہ، میتھی، الائچی، ٹماٹر کا پیسٹ اور نمک ملا کر بھونیں، پھر لیموں کا رس، ناریل اور تھوڑا سا پانی ملا کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ اس میں کوفتے شامل کر دیں۔ فرائنگ پین میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے

ہری مرچوں کو ہلکا سا تل لیں۔ انہیں سالن میں شامل کر کے پیش کریں۔

منگو لین بیف بوٹی

اجزاء

گائے کی چھوٹی بوٹیاں

(بغیر ہڈی)-------------- 500 گرام

ہری پیاز-------------- 14 ڈنڈیاں + سجانے کے لئے

ہوئزن ساس------------- ایک کھانے کا چمچہ

سویا سوس----------- 2 چائے کے چمچے

لہسن------------ ایک جوا

کینو کا مار میلڈ -------------ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی کالی مرچ-------------- 1/2 چائے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ----------------- 1/2 چائے کا چمچہ

لیموں کا رس---------- ایک کھانے کا چمچہ

نمک---------- 1/4 چائے کا چمچہ

تیل--------------- 4 کھانے کے چمچے + حسب ضرورت

ترکیب

ہری پیاز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں علاوہ ہری پیاز تمام اجزاء ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ لکڑی کی سیخوں پر ایک بوٹی، ایک ہری پیاز لگا کر اس عمل کو 2 مرتبہ دہرائیں۔ گرل پین کو چکنا کرکے گرم کریں اور سیخیں اُلٹ پلٹ کرتے ہوئے پکا کر نکال لیں۔ مزیدار منگو لین بیف بوٹی ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

مصالحہ بیک چانپ

اجزاء

چانپ........ آدھا کلو

ٹماٹو پیسٹ......... ایک کپ

لیمون جوس........ دو ٹی اسپون

نمک............ ایک ٹی اسپون

لال مرچ......... ایک ٹی اسپون

گرم مصالحہ......... ایک ٹیبل اسپون

چاٹ صالحہ............. ایک ٹیبل اسپون

اورگانو......... ایک ٹیبل اسپون

ہرا دھنیا.........

آلو.......... دو

کالی مرچ.......... ایک ٹی اسپون

کوکنگ آئل............ ایک چوتھائی کپ

ترکیب

آئل میں ٹماٹو پیسٹ،نمک،لال مرچ،زیراہ،گرم مصالحہ،چاٹ مصالحہ،کالی مرچ ڈال کر مصالحہ بھون کر اس میں پیپتا لگی چانپ ڈال دیں اور ہلکا سا بھونے کے بعد پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں جب گل جائے جائے اور مصالحہ سوکھ نے لگے تو پلیٹ میں ڈال کر لیمون جوس،اوریگانو ڈال کر دس منٹ بیک کر لیں اب ابلے ہوئے آلو اور انڈوں کا ساتھ پیش کریں۔

مصالحہ دار خاگینہ

اجزاء

انڈے--------- 4عدد

نمک-----------حسب ذائقہ

کالی مرچ 2--------/1ٹی اسپون

باریک کٹے ٹماٹر-------- 2عدد

لال مرچ 2---------/1ٹی سپون

ہلدی-------- ایک چٹکی

پیاز-------- (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

تیل-------------- 3 ٹیبل سپون

ہرا دھنیا، ہری مرچ----------- حسب ضرورت

ترکیب

دو انڈوں کو ایک پیالے میں پھینٹ کر اس میں کالی مرچ اور تھوڑا سا نمک ملا دیں اور فرائنگ پین میں تھوڑا سا آئل ڈال کر فرائی کر لیں۔اور اس آملیٹ کے باریک باریک ٹکڑے سے کاٹ لیں۔

تیل گرم کرکے اس میں کٹی ہوئی پیاز ڈال کر تھوڑا لال کر لیں اور پھر نمک، مرچ، ہلدی ڈال کر ہلکا سا بھون لیں، ساتھ ہی کٹے ہوئے ٹماٹر بھی ڈال دیں۔

جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں تھوڑا سا پانی ڈال دیں اور خوب پکا لیں۔

جب پانی پک جائے اور مصالحہ بھن جائے تو اس میں آملیٹ کے ٹکڑے، ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر دو منٹ دم دے دیں۔

پراٹھا یا روغنی روٹی کے ساتھ لنچ باکس میں رکھ دیں

مصالہ کھچڑی

اجزاء

دال مسور ----1 پاؤ

چاول----1/2 کلو

تیز پتہ----1-2 عدد

زیرہ---1-2 چٹکی

نمک...حسب ذوق

تیل-----4-5 کھانے کے چمچ

بگھار کے لئے:

پیاز ---1 عدد

ادرک کا ٹکڑا ---1 عدد

لہسن کے جوئے----7 عدد

بڑی الائچی----1-2 عدد

ہری مرچیں----3-4 عدد

سوکھی لال مرچ---5-6 عدد

دیسی گھی-----1/2 پیالی

زیرہ-----1 چائے کا چمچ

ہلدی-----1/2 چائے کا چمچ

ترکیب

ایک پین میں تیل گرم کر کے تیز پتہ اور زیرہ ڈال کر ہلکا ساتے کرلیں۔ ساتھ ھی پانی ڈال کر جوش دیں۔ اب اس میں چاول، مسور کی دال اور نمک ڈال کر مکس کرلیں۔ اس کے بعد پکا کر دم پر چھوڑ دیں۔

بگھار کے لئے:

ایک پین میں دیسی گھی گرم کرلیں۔ پھر اس میں چاپ کیا ہوا لہسن، پیاز، لال مرچ اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا پکائیں۔ ساتھ ہی ادرک، زیرہ، ہری مرچیں اور ہلدی ڈال کر بگھار تیار کرلیں۔

کھچوڑی پر بگھار لگائیں۔ سرون ڈش میں نکالیں اور سرو کریں۔

ماش کی دال

اجزاء

ابلی ماش کی دال .. دو پیالی

پیاز .. چار عدد

لہسن ادرک پیسٹ .. ایک چائے کا چمچہ

ٹماٹر .. ایک عدد

کٹا ادرک .. 1/4 پیالی

ہرا دھنیا .. آدھا پیالی

ہری مرچ .. 1/4 پیالی

تلی ثابت لال مرچ .. آٹھ سے سات عدد

انڈے .. چھ عدد

تیل .. آدھا پیالی

نمک .. حسب ذائقہ

ترکیب

ایک پین میں تیل گرم کریں اور پیاز سنہری کرلیں، لہسن ادرک پیسٹ، پسا ٹماٹر ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ پانی خشک ہوجائے۔ اب مصالحے میں دال شامل کردیں اور انڈوں کے علاوہ باقی اجزاء بھی شامل کردیں اور پین کو ڈھکے بغیر دم پر رکھیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر نرم آملیٹ بنالیں اور دال میں شامل کردیں۔ انڈا دال مکس کریں اور گرما گرم پیش کریں۔

مسور کی کھچڑی

اجزاء

گھی .. 100 گرام

چاول .. ایک کلو

دال مسور .. ایک پاؤ

پیاز .. دو عدد

کھیرا .. ایک سے دو عدد

گاجر .. ایک سے دو عدد

لہسن .. دو سے تین جوئے

مکس گرم مصالحہ .. حسب ضرورت

کالا زیرہ .. حسب ضرورت

نمک .. ایک سے آدھا کھانے کا چمچ

ترکیب

ایک میں گھی گرم کریں۔ اب اس میں مکس گرم مصالحہ، کالا زیرہ، پیاز، لہسن ڈال کر براؤن کرلیں۔ پھر اس میں پانی شامل کریں اور نمک ڈال دیں۔ جب پانی ابل جائے تو مکس دال چاول اور پانی شامل کرلیں۔ پکا کر دم پر رکھیں اور سرونگ ڈش میں نکال لیں۔ کھیرا اور گاجر کے ساتھ سرو کریں۔

مٹر پلاؤ

اجزاء

چاول .. 750 گرام

مٹر .. ایک کلو

ہری مرچ .. 12-10 عدد

لونگ ..6 عدد

چھوٹی الائچی .. 6 عدد

کالی مرچ .. 6 عدد

نمک .. حسب ذوق

ترکیب

چاولوں کو آدھا گھنٹہ بھگوئیں۔ تیل گرم کر کے الائچی اور کالی مرچ کا بگھار کریں۔ پھر اس میں کٹی مرچیں، لمبائی میں کٹی ادرک، مٹر اور نمک ڈال کر فرائی کرلیں۔ اب اس میں پانی اور چاول ڈال کر پہلے تیز آنچ پر رکھیں۔ اس کے بعد ہلکی آنچ پر دم لگائیں۔ مٹر پلاؤ تیار ہے۔

میٹ بال کری

اجزاء

چکن یا بیف------------ 250 گرام

کٹی ہوئی پیاز----------- ایک عدد

لال مرچ--------------- 1/2 چمچ

نمک--------------- ایک ٹی اسپون

ڈبل روٹی کا سلائس---------- ایک عدد

ہرا دھنیا پسا----------- ہوا ایک ٹی سپون

ہری مرچ---------- 2 عدد

گریوی

ٹماٹر باریک----------- کٹے 2 عدد

نمک لال مرچ---------- حسب ذائقہ

باریک کٹی پیاز---------- ایک عدد

پسا دھنیا------- 2 ٹی سپون

ہلدی---------- ایک چٹکی

تیل----------- 2-3 ٹیبل سپون

ہرا دھنیا--------- حسب ضرورت

ترکیب

میٹ بال کری

تمام چیزوں کو چوپر میں ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

چھوٹے چھوٹے کوفتے بنا کر فرائی کرلیں۔

گریوی

تیل گرم کریں اور اس میں پیاز ڈال دیں۔

ہلکی فرائی ہو تو باقی چیزیں ڈال دیں تھوڑا پانی ڈال کر مصالحہ خوب بھون لیں۔

جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے تو اس میں کوفتے ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

ہرے دھنئے سے گارنش کریں

میٹ لوف

اجزاء

قیمہ---------- 1/2 کلو

کٹا ہوا پیاز---------- 1/2 کپ

گارلک پیسٹ---------- ایک ٹیبل سپون

ٹماٹر کا پیسٹ------------ 3-2 ٹیبل سپون

گرم مصالحہ----------- پا ڈر ایک ٹی سپون

پسا ہوا زیرہ---------- ڈیڑھ ٹی سپون

پی نٹ-------- 1/2 کپ

انڈے--------- 2 عدد

لیمن----------- جوس 2 ٹیبل سپون

پار سلے یا ہرا دھنیا-------------- 2 ٹیبل سپون

کالی مرچ---------- 1/2 ٹی سپون

مکھن-------- 4 ٹیبل سپون

نمک------------- حسب ضرورت

ترکیب

قیمہ کٹا ہوا پیاز، گارلک پیسٹ، پی نٹ پسا ہوا زیرہ گرم مصالحہ پا ڈر، ٹماٹر کا پیسٹ، پار سلے، انڈے، لیمن جوس، نمک اور کالی مرچ چوپر میں ڈال کر مکس کر لیں اور ساتھ ہی مکھن بھی ملا دیں۔

ایک لوف ٹن میں یہ مرکب ڈال کر پچیس منٹ تک 200 ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کر لیں۔

ٹھنڈا کر کے سلائس کاٹیں اور گارلک بریڈ کے ساتھ مزے کریں۔

میٹھی روٹی

اجزاء

گڑ .. آدھا کلو

لال آٹا .. ایک پاؤ

میدہ .. ایک پاؤ

تل .. ایک پیالی

پسا کھوپرا .. ایک پیالی

تیل .. حسب ضرورت

گھی .. دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیب

ایک باؤل میں لال آٹا اور میدہ ڈالیں۔ پھر اسے گڑ کے پانی سے گوندھیں۔ اس کے بعد گھی، تل اور پسا کھوپرا مکس کرلیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اب مکسچر کے پیڑے بنائیں اوربیلن اور کی مدد سے بیل لیں۔ آخر میں تل بچھا کر گرم تیل میں فرائی کے کے نکال لیں۔ میتھی روٹی تیار ہے۔

میٹھی سیپیاں

اجزاء

میدہ چھنا ہوا---------- ایک پیالی

گھی------------- 1/4 پیالی

تازہ دودھ------------ حسبِ ضرورت

چینی---------- 3/4 پیالی

پانی----------- 1-1/2 پیالی

بیکنگ پاؤڈر-------- 1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب

ساس پین میں گھی کو گرم کریں۔ جب دھواں نکلنے لگے تو اس میں سے کھانا پکانے والے چمچے کا 1/2 چمچہ لے کر میدے میں شامل کریں اور ہاتھ سے خوب مسلتے ہوئے ڈبل روٹی کے چورے کی طرح کرلیں۔ اس میں تھوڑا، تھوڑا کرکے دودھ شامل کریں اور سخت آٹا گوندھ کر 1/2 گھنٹے کے لئے چھوڑدیں۔ اس آٹے کی چھوٹی چھوٹی گیندیں بنالیں۔ چٹائی کی پلیٹ الٹی کریں ایک گیند لیں، اور گیند کے درمیان میں انگلی رکھ کر اسے دباتے ہوئے اس طرح سے گھمائیں کہ اس پر چٹائی کے نشان آجائیں اور وہ سیپی کی شکل اختیار کرلے۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی گیندوں کی بھی سیپیاں تیار کرلیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور سیپیاں ہلکی آنچ پر سنہری تل کر نکال لیں۔ چینی میں پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر تین تار کا شیرہ بننے تک پکائیں، پھر بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تیزی سے چمچہ ہلائیں اور اسے سیپیوں پر ڈال کر اچھی طرح سے ملا لیں۔

میمنی پلاؤ

اجزاء

بیف بون لیس ۔۔ 750 گرام

آلو ۔۔ آدھا کلو ۔۔ کٹی ہری مرچ ۔۔ دو کھانے کے چمچے

کری پتہ ۔۔ پندرہ سے بیس عدد

ہرا دھنیا ۔۔ دو کھانے کے چمچے

دہی ۔۔ آدھا کپ

تلی پیاز ۔۔ ایک کپ

تیل ۔۔ 3/4 کپ

ادرک لہسن پیسٹ ۔۔ ایک کھانے کا چمچہ

چاول ۔۔ 750 گرام

زیرہ ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

کالی مرچ ۔۔ چھ سے آٹھ عدد

لونگ ۔۔ چھ سے آٹھ عدد

بڑی الائچی دانہ ۔۔ آدھا چائے کا چمچہ

ہری الائچی ۔۔ چار سے پانچ عدد

دار چینی ۔۔ دو سے تین اسٹکس

تیز پتہ ۔۔ ایک عدد

نمک ۔۔ حسب ذوق

پوٹلی کے لئے:

سونف ۔۔ دو کھانے کے چمچ

ثابت دھنیا ۔۔ دو کھانے کے چمچ

بادیان کے پھول ۔۔ دو سے تین عدد

ترکیب

ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز کو فرائی کرلیں۔ جب فرائی ہوجائے تو تین چوتھائی نکال لیں۔ پھر اس میں ثابت گرم مصالحہ، زیرہ ، ادرک لہسن کا پیسٹ، پوٹلی اور آلو ڈال دیں۔ اب گوشت شامل کر کے چھ سے آٹھ منٹ پکائیں۔ ساتھ ہی دو کپ پانی، کری پتہ اور ہری مرچ ڈال کر پکنے دیں، اتنا کہ گوشت گل جائے۔ اس کے بعد پوٹلی نکال لیں۔ پھر اس میں چاول اور پانی شامل کرکے پکائیں۔ جب پانی خشک ہوجائے تو پین کو گرم توے پر رکھیں اور دم پر چھوڑ دیں۔ ہرا دھنیا، رائتہ اور سلاد کے ساتھ سرو کریں۔

میمنی بریانی

اجزاء

چکن .. آدھا کلو

ٹماٹر .. پانچ عدد

نمک .. حسب ضرورت

لال مرچ .. چار کھانے کے چمچ

ہلدی .. ایک چائے کا چمچ

لال پیاز .. ایک کپ

آلو .. آدھا کلو

دہی .. ایک پاؤ

چاول .. 750 گرام

لہسن کا رس .. ایک عدد

گرم مصالحہ .. ایک چائے کا چمچ

تیل .. دو کپ

ترکیب

تیل میں چکن فرائی کر کے لہسن ادرک ڈال دیں۔ چکنکو بھون لیں پھر اس میں مصالحے اور ٹماٹر شامل کر کے بھون لیں اور چکن گلنے تک پکائیں۔ پھر اس میں آلو، دہی، پیاز پیس کر ڈالیں اور بھون لیں۔ چاوک کو بھگار دے کر عام چاول کی طرح پکائیں۔ پھر پتیلے میں چاول کی تہے لگائیں،اور چکن پھیلا کر پھر سے چاول کی تہے اس پر پیاز اور پیلا رنگ چھڑک کر دم دیں۔

مزیدار میمنی بریانی تیار ہے پھر اب ڈش میں نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

یمینی پلاؤ

اجزاء

بکرے کا گوشت------------- 750 گرام

باسمتی چاول------------- 750 گرام

آلو------------- 1/2 کلو

چھوٹی ہری مرچ------------- 20-25 عدد

ثابت مکس گرم مصالحہ--------- 1 کھانے کا چمچہ

کالا زیرہ------------------- 2/1 چائے کا چمچہ

نمک------------- حسبِ ذوق

پیاز------------- 3 عدد

ٹماٹر------------- 250 گرام

تیل------------------- 1 کپ

ادرک لہسن پیسٹ----------- 1 کھانے کا چمچہ

ترکیب

گوشت میں نمک، ادرک، لہسن اور گرم مصالحہ ڈال کر یخنی تیار کرلیں۔

تیل گرم کرکے پیاز برا ن کریں۔ پھر اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ، ٹماٹر، ہری مرچ اور نمک ڈال کر بھون لیں۔

اب آلو شامل کرکے بھونیں اور اتنا پانی ڈالیں کہ آلو گل جائیں۔

پھر اس میں گوشت شامل کرکے بھون لیں۔

آخر میں یخنی اور چاول ڈال دیں۔

جب دم آجائے تو پیاز اور کالے زیرہ کا بگھار لگائیں۔

یمینی پلا تیار ہے۔

میتھی کا پراٹھا

اجزاء

آٹا ------------- 2 کپ

بیسن ------------- 1/2 کپ

باریک کٹی میتھی ------------- ایک کپ

ہرا دھنیا ------------- تھوڑا سا

ہری مرچ کا پیسٹ ------------ ایک چمچ

نمک ---------- حسبِ ذائقہ

دہی ------------ 2 چمچ

گھی -------- 2 چمچ

ہلدی ---------- ایک چٹکی

ترکیب

تمام اجزاء کو آٹے میں ملا کر گوندھ لیں۔

20-15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔

اب اس کے چھوٹے چھوتے پیڑے بنا کر بیل لیں۔

پھر ہلکی آنچ پر گھی لگا کر فرائی کر لیں۔

ٹماٹر کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں

میوہ نان

اجزاء

چیریز---------- 10-12عدد

میدہ---------- 2کپ

دہی---------- حسبِ ضرورت

بادام-------- 10عدد

نمک---------- 1 چائے کا چمچہ

خمیر----------- 1 چائے کا چمچہ

سوڈا------- 1/2 چائے کا چمچہ

کشمش---------- 1/3کپ

انڈہ--------------- 1عدد

ترکیب

میدہ میں تمام مصالحے اور پانی ڈال کر گوندھ لیں۔

اب آٹے کے پیڑے بنائیں اور نان کا شیپ دیں۔

اوون میں بیک کر کے سرو کریں۔

ملکی فروٹ سلاد ود نٹس

اجزاء

بادام---------- 2 کھانے کے چمچے

پا نڈ کیک------------ 1 عدد

ریڈ جیلی---------- 1 پیکٹ

گرین جیلی------------ 1 پیکٹ

چاکلیٹ--------------- چپ گارنش کے لئے

ترکیب

سب سے پہلے تمام فروٹ کو چھوٹا چھوٹا ڈائس میں کاٹ لیں اور آپس میں مکس کر لیں۔ اب لگ سے ایک پین میں دودھ کو گرم کر کے اس میں کنڈیسنڈ ملک شامل کر دیں اور اس کو ٹھنڈا کر لیں۔ اب ایک با ل میں پہلے لو فیٹ پا نڈ کیک کی لیئر لگائیں اور اس کے اوپر آدھے دودھ کی لیئر لگائیں پھر اس میں بادام کو روسٹ کر کے شامل کر دیں۔ ایک لیئر جیلی کی لگائیں پھر فروٹ اور آخر میں اس پر روسٹڈ بادام اور باقی بچا ہوا میٹھا دودھ شامل کر کے چاکلیٹ چپس ڈال کر سرو کریں۔

منی پیزا

اجزاء

گول والے بن------------- 4عدد

چلی گارلک ساس---------- 6 ٹیبل سپون

شملہ مرچ------------ (باریک کٹی ہوئی) 2 ٹیبل سپون

پیاز---------- (باریک کٹی ہوئی) 2 ٹیبل سپون

چکن---------- (ابلا ہوا) 1/2 کپ

اولیوز------------ 6 سے 7 عدد

کٹی لال مرچ----------- ایک ٹی اسپون

موزریلا چیز----------- ایک کپ

تھائم------------ 1/2 ٹی سپون

اوریگانو------------ 1/2 ٹی اسپون

نمک------------- حسب ضرورت

ترکیب

بن کو پہلے تھوڑا سا آئل لگا کر سینک لیں پھر اس پر چلی گارلک ساس لگائیں۔

ایک با ل میں ابلا ہوا چکن، شملہ مرچ، پیاز، اولیوز، کٹی لال مرچ اور نمک ڈال دیں اور خوب مکس کریں پھر یہ مصالحہ تھوڑا تھوڑا بن پر رکھیں اوپر کش کیا ہوا موزریلا چیز، تھائم اور اوریگانو چھڑکیں اور اتنی دیر گرم کریں کہ چیز پگھل جائے چلی گارلک ساس کے ساتھ سرو کریں

مکس کھٹا قیمہ

اجزاء

گائے کا قیمہ ------------- 200 گرام

چکن کا قیمہ ------------- 200 گرام

نمک ------------- حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا ------------- ایک کھانے کا چمچ

پیاز ------------- دو عدد

لال مرچ پسی ہوئی ------------- ایک کھانے کا چمچ

املی کا گودا ------------- تین کھانے کے چمچ

لیموں کا رس ------------- دو کھانے کے چمچ

ہری مرچیں ------------- تین سے چار عدد

ہرا دھنیا ------------- آدھی گٹھی

کوکنگ آئل ------------- آدھی پیالی

ترکیب

پیاز کو باریک آملیٹ کی طرح چوپ کرلیں دونوں قسم کے قیمے کو دھو کر علیحدہ چھلنی میں خشک کرنے رکھ دیں

پین میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور اس میں پیاز کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔

ادرک لہسن اور گائے کا قیمہ ڈال کر درمیانی آنچ پر پکنے رکھ دیں جب قیمے کا اپنا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں نمک اور لال مرچ ڈال کر بھونیں۔

چکن کا قیمہ ڈال کر ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر پانچ سے سات منٹ پکائیں۔

پھر املی کا گودا، ہری مرچ، ہرا دھنیا اور لیموں کا رس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ پانچ سے سات منٹ بعد اچھی طرح ملا کر چولہے سے اتار لیں۔

ڈش میں نکال کر پراٹھے یا پوریوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

مکس ویج پراٹھے

اجزاء

آلو ... دو عدد درمیانے

مٹر ... ایک پیالی

ہری پیاز ... دو عدد

چھوٹی میتھی ... دو گٹھی

آٹا ... دو پیالی

میدہ ... ایک پیالی

لہسن کے جوئے ... دو سے تین جوئے

ثابت لال مرچیں ... تین سے چار عدد

سفید زیرہ ... ایک کھانے کا چمچ

ہلدی ... آدھا چائے کا چمچ

لیموں کا رس ... دو سے تین کھانے کے چمچ

چینی ... ایک چائے کا چمچ

بناسپتی ... حسب ضرورت

ترکیب

آلوؤں کو ابال کر چھیل لیں، اور مٹر کے دانوں کو تین پیالی ابلتے پانی میں چینی اور چند قطرے لیموں کے رس کے ساتھ ابال لیں(تاکہ اس کی رنگت برقرار رہے). ہری پیاز کے ڈنٹھل کو باریک کاٹ کر رکھ لیں اور پتوں کو علیحدہ باریک کاٹ لیں. میتھی کو دھو کر دس منٹ ٹھنڈے پانی میں رکھیں جس میں چٹکی بھر ہلدی ڈال دیں تاکہ کڑواہٹ نکل جائے پھر پانی سے نکال کر باریک کاٹ کر رکھ لیں. لہسن کے جووں کو کچل لیں. فرائنگ پین ایک کھانے کا چمچ بناسپتی کو ہلکی آنچ پر ایک منٹ گرم کیں. اور اس میں پیاز کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں. پھر اس میں ثابت لال مرچ اور لہسن ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں اور ان کو نکال کر کوٹ لیں پھر اس مصالحے کو دوبارہ فرائنگ پین ڈال کر اس میں نمک، ہلدی اور سفید زیرہ ڈال کر دو سے تین منٹ فرائی کریں. آلو اور ٹماٹر کو اچھی طرح میش کرلیں اور اس مصالحے میں ڈال کر ملالیں. ہری پیاز کی پتیاں اور میتھی ڈال کر بھونیں اور چولہے سے اتارلیں، مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں. آٹا اور میدہ ایک تسلے میں ڈال کر ملالیں اور اس میں نمک اور دو کھانے کے چمچ بناسپتی ڈال کر اچھی طرح ملائیں پھر اسے ٹھنڈے کے ساتھ گوندھ لیں. دس سے پندرہ منٹ ململ کے گیلے کپڑے میں لپیٹ کر رکھنے کے بعد اس کے پیڑے بنائیں، ہر پیڑے کے درمیان دو کھانے کے چمچ تیار کی ہوئی بھجیا بھر دیں اور انھیں کچھ دیر کے لئے فریج میں رکھ دیں. ہلکے ہاتھ سے پراٹھے بیل کر گرم توے پر بناسپتی ڈال کر سینک لیں یا روٹی بیل کر درمیان میں بھجیا رکھ کر اسے موڑ کر لفافے کی طرح بنائیں اور بناسپتی میں سنہرا فرائی کر لیں. گرم گرم پراٹھوں کا دہی کے ساتھ لطف اٹھائیں.

موکا چینو

اجزاء

کافی---------- 2 چائے کے چمچے

چاکلیٹ پا ڈر------ 4 کھانے کے چمچے

کنڈینسڈ ملک------ 4 کھانے کے چمچے

گرم دودھ--------- 2 کپ

ترکیب

ایک پیالے میں 2 چائے کے چمچے کافی 4 چائے کے چمچے چاکلیٹ پا ڈر، 4 چائے کے چمچے کنڈینسڈ ملک اور 2 کپ گرم دودھ ڈال کر ملائیں

اور اتنا پھینٹ لیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے۔

پھر اسے گلاس میں ڈال کر پھینٹی ہوئی کریم اور چاکلیٹ سے گارنش کرکے سرو کریں۔

مونگ دال پراٹھے

اجزاء

مونگ کی دال------------ 1-1/2 کپ

ہرا دھنیا-------------- 2 کھانے کے چمچے

ہلدی--------------- 1/2 چائے کا چمچہ

لہسن، ہری مرچ پیسٹ---- 1 چائے کا چمچہ

نمک---------------- حسب ذوق

گھی---------------- فرائنگ کے لئے

میدہ------------------- 2 کپ

پانی-------------------حسب ضرورت

رائتہ----------------- سرونگ کے لئے

پیاز------------------ 2 عدد

ترکیب

آٹا گوندھ لیں اور پیڑے بنا کر ڈھک دیں۔

دال کو تمام مصالحے ڈال کر ابال لیں۔

اب ہرا دھنیا مکس کرکے فلنگ کو ٹھنڈا کریں۔

آٹے کے پیڑے کو رول کرکے آدھے میں فلنگ کردیں۔

پھر اسے آدھا رول کرکے کارنرز کو بند کردیں۔

گرم گھی میں گولڈن فرائی کرکے نکال لیں۔

رائتہ کے ساتھ سرو کریں۔

مشروم نوڈلز ود گر

اجزا.

ا سپیگھیٹی.............. 200 گرام

نمک.............. حسب ذائقہ

مشرومز چھ.............. سے آٹھ عدد

توفو.............. 200 گرام

پیپریکا پاؤ ڈر.............. ایک کھانے کا چمچ

اجوائن.............. آدھا چائے کا چمچ

کالی مرچ پسی ہوئی.............. آدھا چائے کا چمچ

یخنی.............. ایک پیالی

لیموں کا رس.............. دو کھانے کے چمچ

ہری مرچیں.............. تین سے چار عدد

ہرا دھنیا.............. آدھی گٹھی

ہرا دھنیا.............. آدھی گٹھی

ڈبل روٹی کے سلائس.............. دو عدد

میدہ.............. دو کھانے کے چمچ

مارجرین یا مکھن.............. دو کھانے کے چمچ

چیڈر چیز.............. ایک پیالی

کوکنگ آئل.............. حسب ضرورت

ترکیب

توفو کو گرل کرنے کے لئے پہلے اس میں باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا، ہری مرچیں، نمک، کالی مرچ، لیموں کا رس اور باریک چورا کی ہوئی ڈبل روٹی کے سلائس ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔

پھر اس کے چھوٹے چھوٹے بالز بنا کر انھیں چپٹا کرلیں۔ گرل پین پر ہلکا سا کوکنگ آئل لگا کر اسے آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر توفو کو گرل کرلیں۔

ا سپیگھیٹی کو نمک ملے پانی میں ابال لیں اور چھلنی میں ڈال کر اس پر ٹھنڈا پانی بہا دیں۔

پین میں میدہ اور مارجرین یا مکھن ڈال کر خوشبو آنے تک بھونیں، پھر اس میں تھوڑی تھوڑی کرکے یخنی شامل کریں اور لکڑی کے چمچ سے ملاتے ہوئے گاڑھا ہونے پر چولہے سے اتار لیں۔

اس ساس میں نمک، پیپریکا پاؤ ڈر، اجوائن اور کٹے ہوئے مشرومز ڈال کر ملائیں اور دوبارہ سے چولہے پر رکھ دیں۔

پھر اس میں کش کیا ہوا چیز اور ابلی ہوئی ا سپیگھیٹی ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔

گرم گرم ڈش میں نکال کر گرل کیے ہوئے توفو سے سجا کر پیش کریں۔

اس ڈش کو بنانے کے لئے کسی بھی قسم کا پاستا استعمال کیا جا سکتا ہے۔

مٹر آلو فرٹرز

اجزاء

ابلے ہوئے مٹر--------------- ایک کپ

ابلے ہوئے آلو---------- 1/2 کپ (موٹے ہوئے میش کریں)

پسی ہوئی لال مرچ---------- 2 ٹی اسپون

نمک---------- حسبِ ذائقہ

پسا ہوا ادرک----------- ایک ٹی اسپون

بیسن------------- 1/2 کپ

پسا ہوا دھنیا اور زیرہ----------- ایک ٹیبل سپون

ہرا دھنیا، ہری مرچ---------- حسبِ ضرورت

باریک کٹی پیاز------------ ایک عدد

تیل--------------- تلنے کے لئے

ترکیب

بیسن کو الگ گاڑھا گھول لیں۔

مٹر اور آلو میں باقی کی تمام چیزیں ملائیں اور پھر یہ آمیزہ بیسن میں مکس کر لیں۔

ایک بڑے گرائنگ پین میں پکوڑوں کی شکل میں فرائی کریں

مٹر پلاؤ

اجزاء

چاول------- 750 گرام

مٹر--------- 1 کلو

ادرک------ 2 انچ کا ٹکڑا

ہری مرچ--------- 10-12 عدد

لونگ------------ 6 عدد

چھوٹی الائچی----- 6 عدد

کالی مرچ--------- 6 عدد

نمک------------ حسب ذوق

ترکیب

چاولوں کو آدھا گھنٹا تک بھو گئیں۔

تیل گرم کرے الائچی، لونگ اور کالی مرچ کا بگھار کریں۔

پھر اس میں کٹی ہری مرچیں، لمبائی میں کٹی ادرک، مٹر اور نمک ڈال کر فرائی کر لیں۔

اب اس میں پانی اور چاول ڈال کر پہلے تیز آنچ پر رکھیں۔

اس کے بعد ہلکی آنچ پر دم پر لگائیں۔

مٹر پلا تیار ہے۔

مٹر تہاری

اجزاء

مٹر.......... آدھا کلو

چاول.......... ڈھائی کلو

نمک.......... حسب ذائقہ

ادرک لہسن پسا ہوا.......... ایک کھانے کا چمچ

آلو.......... تین سے چار عدد

پیاز.......... دو عدد درمیانی

ٹماٹر.......... دو عدد درمیانے

لال مرچ پسی ہوئی.......... ایک کھانے کا چمچ

پسا ہوا.......... دھنیا ایک چائے کا چمچ

ہلدی ایک چائے.......... کا چمچ

چکن پا ڈر.......... ایک کھانے کا چمچ

ڈالڈا کوکنگ آئل.......... چار کھانے کے چمچ

ترکیب

مٹر کے دانوں کو دھو کر چھلنی میں رکھ لیں، پیاز اور ٹماٹر کو باریک کاٹ دیں آلو ں کو چھیل کر دو ٹکڑے کر لیں چاولوں کو دھو کر بیس منٹ کے لئے بھگو کر رکھ دیں۔

پین میں تیل ڈال کر پیاز کو سنہری فرائی کر لیں پھر اس میں ادرک لہسن ڈال کر فرائی کریں۔

لال مرچ، دھنیا، ہلدی اور ٹماٹر ڈال کر اتنی دیر فرائی کریں کہ ٹماٹر اچھی طرح گل جائیں آلو ڈال کر ہلکا سا بھونیں اور آدھی پیالی پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر گلنے رکھ دیں۔

آلو گل جائیں تو مٹر اور چاول ڈال کر بھونیں، پھر تین پیالی گرم پانی میں چکن پا ڈر ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور اسے چاولوں پر ڈال دیں۔

ڈھک کر درمیانی آنچ پر پکائیں اور جب پانی خشک ہونے پر آجائے تو چاولوں کو الٹ پلٹ کر کے ہلکی آنچ پر دم رکھ دیں۔

گرم گرم تہاری کو ڈش میں نکال کر دوپہر کے کھانے پر اچار اور رائتے کے ساتھ پیش کریں۔

مٹن قورمہ

اجزاء

نمک۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ حسبِ ذوق

تیل۔۔۔۔۔۔۔۔ پکانے کے لئے

پسا دھنیا۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ حسبِ ضرورت

پسی لال مرچ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ حسبِ ضرورت

ادرک لہسن پیسٹ۔۔۔۔۔۔۔۔۔ حسبِ ضرورت

ثابت گرم مصالحہ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1 کھانے کا چمچہ

شاہ زیرہ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/2 چائے کا چمچہ

ادرک۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/2 کھانے کا چمچہ

مٹن۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 850 گرام

دہی۔۔۔۔۔۔۔ 250 گرام

گھی۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/3 کپ

آلو۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 4 عدد

پیاز۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 4 عدد

انڈے۔۔۔۔۔۔۔۔ 6 عدد

لونگ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 4-5 عدد

کالی مرچ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ تھوڑی سی

ترکیب

گھی گرم کریں۔ پھر اس میں پیاز تل لیں اور نکال لیں۔

اب اسی گھی میں پسا دھنیا، پسی لال مرچ، ادرک لہسن کا پیسٹ اور ثابت گرم مصالحہ ڈال کر پکائیں۔

اسکے بعد آلو ڈالیں اور ساتھ میں گوشت شامل کرتے جائیں۔

جب گوشت گل جائے تو اس میں دہی اور تلی پیاز ڈالیں اور دم پر رکھیں۔

اوپر سے پسی جائفل، جاوتری اور پسی الائچی شامل کرکے مزید کچھ دیر تک پکائیں۔

نان پراٹھا

اجزاء

میدہ .. تین کپ

خمیر .. ایک کھانے کا چمچہ

چینی .. ایک کھانے کا چمچہ

تیل .. دو کھانے کے چمچے

نمک .. ایک چائے کا چمچہ

انڈہ .. ایک عدد

کلونجی .. ایک چٹکی

ہرا دھنیا .. ایک گٹھی

نیم گرم پانی .. حسب ضرورت

مکھن .. چار کھانے کے چمچے

ترکیب

تمام اجزاء کو مکس کر کے نیم گرم پانی کے ساتھ آٹا گوندھ لیں۔ اس کے بعد ایک گھنٹہ رکھیں۔ جب پھول جائے تو پیڑے بنا کر بیل لیں اور درمیان میں مکھن یا گھی لگا دیں۔ اوپر سے دوسرا پیڑہ رکھیں اور گھی یا مکھن لگائیں۔ پھر اسی ترتیب سے چھ پیڑوں کو رکھ کر بیل لیں۔ اب رول کر کے بڑے ٹکڑوں میں کاٹیں۔ گرم توے پر فرائی کرلیں یا اوون میں بیک کر کے سرو کریں۔

نوابی بریانی

اجزاء

بکرے کا گوشت---------------------------- 1/2 کلو

چاول (ابلے ہوئے)------------------------ 1/2 کلو

پیاز--------------------------------- (باریک کٹی ہوئی) 3 عدد

دہی--------------------------------- (پھینٹی ہوئی) 1/2 کلو

تازہ دودھ------------------------------ 1/2 پیالی

دار چینی------------------------------ ایک ٹکڑا

بڑی الائچیاں اور چھوٹی الائچیاں--------------- 4،4 عدد

سوکھے ہوئے آلو بخارے-------------------- 50 گرام

پودینہ-------------------------------- (چوپ کیا ہوا) ایک گڈی

ہری مرچیں----------------------------- (چوپ کی ہوئی) 10 عدد

ثابت کالا زیرہ، پسی ہوئی ہلدی--------------- ایک، ایک چائے کا چمچ

پسا ہوا گرم مصالحہ------------------------ ایک چائے کا چمچ

پسا ہوا لہسن ادرک------------------------ ایک کھانے کا چمچ

پسی ہوئی لال مرچ------------------------- 2 چائے کے چمچ

پسی ہوئی جائفل جاوتری---------------------- 1/2 چائے کا چمچ

زعفران کا ایسنس-------------------------- 1/2 چائے کا چمچ

زردے کا رنگ (دودھ میں گھلا ہوا)-------------- 1/2 چائے کا چمچ

پانی---------------------------------- ایک پیالی

نمک---------------------------------- حسب ذائقہ

تیل---------------------------------- 250 گرام

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز سنہری کریں۔ اس میں گوشت اور ایک پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ دہی میں لال مرچ، گرم مصالحہ، لہسن ادرک، زیرہ، ہلدی، دار چینی، الائچیاں اور جائفل جاوتری ملالیں۔ گوشت گل جائے تو دہی کا آمیزہ ڈال کر خوب بھونیں۔ دیگچی میں گوشت کے اوپر ہری مرچیں اور پودینہ ڈال کر چاولوں کی تہہ لگالیں۔ تھوڑے سے تیل میں آلو بخارے تل کر چاولوں پر ڈالیں، اس پر

زردے کا رنگ اور ایسنس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

نو بیک چاکلیٹ کیک

اجزاء

چاکلیٹ----------(کدو کش) 300 گرام

مکھن--------- 140 گرام

کنڈینسڈ ملک---------- 300 گرام

ڈائجسٹو بسکٹس------------- 110 گرام

ترکیب

ایک ڈبل روٹی کے سانچے میں چکنا کاغذ لگادیں۔ ایک پیالے میں چاکلیٹ اور مکھن ڈال کر ایک منٹ کے لئے مائیکروویو میں رکھ کر پگھلالیں۔ اس میں کنڈینسڈ ملک ملا کر 3 حصے کرلیں۔ ایک حصہ سانچے میں ڈالیں، بسکٹس کے بڑے ٹکڑے توڑ کر اس میں سے 1/2 بسکٹس کے بڑے ٹکڑے توڑ کر اس میں اسے 1/2 بسکٹس سانچے میں ڈالیں، چاکلیٹ کادوسرا حصہ اوپر ڈالیں، باقی بسکٹس ڈالیں، پھر چاکلیٹ کا تیسرا حصہ ڈال کر پلاسٹک لپیٹ لیں۔ اسے 2 گھنٹوں کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ خوب ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

نوڈلز آملیٹ

اجزاء

نوڈلز---------- ایک پیکٹ

انڈے---------- 4 عدد

ساسجز---------------(باریک کٹے ہوئے) 2 عدد

پارسلے یا ہرا دھنیا----------- 2-3 ٹیبل سپون

ہری پیاز---------(باریک کٹی ہوئی) 4 ٹیبل سپون

تیل---------- 2 ٹیبل سپون

نمک اور کالی مرچ------------- حسب ضرورت

ترکیب

نوڈلز دو کپ پانی میں اُبال لیں، ساتھ ہی مصالحے کا پیکٹ بھی شامل کردیں اور ٹھنڈا کر لیں۔

ایک با ل میں انڈے اچھی طرح پھینٹ لیں اور ساتھ ہی ہری پیاز اور پارسلے شامل کردیں تھوڑا نمک اور کالی مرچ بھی شامل کردیں۔

اس میں باریک کٹے ہوئے ساسجز اور اُبلے ہوئے نوڈلز ڈال کر دوبارہ پھینٹیں اور پھر فرائنگ پین میں ڈال کر جیسے آملیٹ دونوں طرف سے سینکتے ہیں، سینک لیں۔

مزے دار نوڈلز آملیٹ تیار ہے

نوڈلز رولز

اجزاء

اُبلے ہوئے آلو---------- 2 کپ

نوڈلز---------- ایک پیکٹ

پیاز باریک کٹی ہوئی---------- 2 کھانے کے چمچ

شملہ مرچ باریک کٹی ہوئی---------- 2 ٹی سپون

اُبلے ہوئے مٹر---------- 1/2 کپ

نمک---------- حسبِ ضرورت

چاٹ مصالحہ---------- ڈیڑھ چائے کا چمچ

ہرا دھنیا، ہری مرچ---------- حسبِ ضرورت

بریڈ کرمبز---------- حسبِ ضرورت

انڈا---------- ایک عدد

ترکیب

اُبلے ہوئے آلو میش کرلیں، ساتھ میں پیاز، شملہ مرچ، مٹر، نمک، ہری مرچ، چاٹ مصالحہ اور ہرا دھنیا مکس کرلیں۔

نوڈلز کو اُبال کر پانی خشک کرلیں اور پھر ان کو ٹھنڈا کرلیں۔ یہ بھی آلو ں کے مصالحے میں مکس کرکے رول کی شکل میں بنالیں۔

ایک پلیٹ میں بریڈ کرمبز رکھیں پہلے رول پر انڈا لگائیں پھر بریڈ کرمبز لگا کر ڈیپ فرائی کرلیں

نٹی رائس

اجزاء

سیلا چاول .. آدھا کلو

گھی .. آدھا کپ

کیریمل سیرپ .. 3/4 کپ

کشمش .. چار کھانے کے چمچ

لیموں کا رس .. چار کھانے کے چمچ

بادام، پستہ .. دو کھانے کے چمچ

اورنج پیل .. دو کھانے کے چمچ

چھوٹی الائچی .. چھ سے آٹھ عدد

ترکیب

گھی گرم کر کے میوہ فرائی کرلیں۔ اب اس میں لیموں کا رس، کیریمل سیرپ اور چاول شامل کر کے پانچ منٹ تک دم پر چھوڑ دیں۔ سرونگ ڈش میں نکالیں اور سرو کریں۔

میٹھی پہاڑیاں

اجزاء

خشک میوے------------ ایک کپ

کارن فلیکس-------- 3-4 ٹیبل سپون

کرش کئے ہوئے بسکٹس------- چوتھائی کپ

چیری--------- 1/2کپ

کوکونٹ فلیکس-------- 2-3 ٹیبل سپون

کنڈینس ملک-------- 1/2کپ

پگھلی ہوئی چاکلیٹ---------- حسب ضرورت

ترکیب

مکس ڈرائی فروٹ کو ہلکا سا کرش کرلیں اس میں کارن فلیکس اور کرش بسکٹ بھی ملادیں اس کے ساتھ ہی کوکونٹ فلیکس، چاکلیٹ،

کنڈیس ملک، چیری سب چیزیں اچھی طرح مکس کرلیں۔

ان کے بالز بنالیں لیکن بہت گول گول نہ بنائیں۔

اس کے بعد پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں 160ڈگری سینٹی گریڈ پر 10-15منٹ تک بیک کرلیں۔

ٹھنڈا ہونے کے لئے اوون میں ہی چھوڑ دیں

پنیری گوبھی

اجزاء

کدو کش کی ہوئی---------- بند گو بھی 2 کپ

باریک کٹی ہوئی پیاز---------- ایک عدد

کٹے ہوئے-------- ٹماٹر ایک عدد

نمک---------- حسبِ ذائقہ

سرخ مرچ پاؤڈر---------- ایک ٹی سپون

ہلدی------ ایک چٹکی

دودھ 2-------------/1کپ

چیڈر چیز------------ 1/2کپ

ہرا دھنیا----------تھوڑا سا

تیل----------- 1/2کپ

ترکیب

تیل گرم کرکے اس میں پیاز کو ہلکا فرائی کرلیں اور اس میں گوبھی ڈال دیں۔

تھوڑا فرائی ہو جائے تو اس میں ٹماٹر، نمک، مرچ اور ہلدی ڈال کر بھون لیں۔

اس کے بعد آدھ کپ دودھ ڈال کر پکنے دیں جب گوبھی گل جائے تو بھون لیں اور چیز کو کدو کش کرکے اس میں شامل کر دیں۔

آخر میں ہرا دھنیا ڈال کر ڈھک دیں اور چولہا بند کر دیں۔

سادی روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

پاؤ بھا جی

اجزاء

ابلے آلو---------- 3-4 عدد

گاجر، گوبھی مٹر---------- 1/2،1/1 کپ

ٹماٹر---------- 3 عدد

نمک---------- حسبِ ذائقہ

ادرک کٹی ہوئی---------- ایک ٹی سپون

لال مرچ---------- ایک ٹی سپون

ہلدی---------- 1/2 ٹی سپون

مکھن---------- 4 ٹیبل سپون

تیل---------- 2 ٹیبل سپون

زیرہ---------- ایک ٹی سپون

میتھی دانہ---------- ایک ٹی سپون

ثابت دھنیا---------- ایک ٹی سپون

ابلے انڈے سجاوٹ---------- کے لئے

ترکیب

ساری سبزیاں کاٹ کر ابال لیں۔

ایک پین میں تیل گرم کریں، اس میں باریک کٹی ادرک ڈالیں، ہلکی فرائی ہو جائے تو تمام سبزیاں ڈالیں اور خوب بھون لیں۔ ساتھ ہی ٹماٹر بھی کاٹ کر ملا دیں۔

اب ہلدی نمک، لال مرچ، زیرہ، میتھی دانہ، دھنیا اور تھوڑا مکھن ڈال کر مزید بھون لیں۔ 1/2 کپ پانی ڈال کر پکنے دیں۔ جب سبزیاں خوب گل جائیں تو میش کر لیں آلو بھی میش کر کے ملا دیں آخر میں مکھن اور ہرا دھنیا ڈال کر دم پر رکھیں۔

ٹرک بن کے ساتھ سرو کریں

پراٹھا رول

اجزاء

چکن بون لیس------------ ایک پاؤ

دہی-------- 2 ٹیبل سپون

نمک--------- 1/2 ٹی اسپون

لال مرچ---------- ایک ٹی اسپون

گرم مصالحہ---------- ایک ٹی اسپون

گوشت گلانے کا پاؤڈر------------ 1/2 ٹی اسپون

تیل----------- ایک ٹیبل سپون

پراٹھا بنانے کے لئے اشیاء

میدہ--------- 2 کپ

نمک---------- ایک ٹی اسپون

گھی---------- 2 ٹیبل سپون

مایونیز------------ آدھا کپ

چلی گارلک ساس-------------- 2 ٹی اسپون

ترکیب

ایک باؤل میں چکن، دہی، نمک، لال مرچ، گرم مصالحہ، گوشت گلانے کا پاؤڈر اور تیل ملا کر مکس کریں تقریباً 2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

ایک فرائینگ پین میں آئل ڈال کر چکن ڈالیں اور اس کو گلنے تک پکائیں۔

پراٹھوں کا آٹا گوندھ کر چھوٹے چھوٹے پراٹھے بنالیں۔

پراٹھے پر پہلے تھوڑی سی مایونیز کی ڈپ لگائیں، پھر چکن کے پیس رکھیں اور چلی گارلک ساس ڈال کر یہ پراٹھا رول کر کے بٹر پیپر میں پیک کرلیں

پارچہ کباب

اجزاء

گائے کے پرندے------------ 1/2 کلو

پسا ہوا کچا پپیتا---------- 2 کھانے کے چمچے

پسا ہو لہسن اور ک------------ ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ------------ ایک کھانے کا چمچہ

بھنا اور پسا ہوا دھنیا------------ ایک چائے کا چمچہ

پیاز (تلی اور پسی ہوئی)------------ 3 کھانے کے چمچے

پسا ہوا گرم مصالحہ---------- ایک چائے کا چمچہ

دہی------------ (پھینٹی ہوئی) ایک پیالی

بھنا اور پسا ہوا کھوپرا------------ ایک کھانے کا چمچہ

بھنی اور پسی ہوئی خشخاش---------- ایک کھانے کا چمچہ

تیل------------ 1/2 پیالی

ہرا دھنیا------------------------------ چھڑکنے کے لئے

ترکیب

پسندوں کو کسی بھاری چیز کی مدد سے ہلکا ہلکا کچل لیں۔ پسندوں میں تمام اجزاء ملا کر 2 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پسندوں کو اس میں پھیلائیں اور ڈھکن ڈھانک کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ مزیدار پارچہ کباب ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

پسندے چٹنی کباب

اجزاء

مرغی کی بوٹیاں(بغیر ہڈی)--2/1 کلو

لیموں کا رس...2 کھانے کا چمچے

پسا ہوا پیپتا...ایک چائے کا چمچہ

پیاز تلی ہوئی...2 کھانے کے چمچے

پسا ہوا لہسن ادرک...2 چائے کے چمچے

پسی ہوئی لال مرچ...2 چائے کے چمچے

پسا ہوا گرم مصالہ..ایک چائے کا چمچہ

دہی(پھینٹی ہوئی)..ایک پیالی

املی کا گودا...2 کھانے کے چمچے

پسا ہوا ناریل...2 چائے کے چمچے

نمک..2/1 چائے کے چمچے

تیل...4 کھانے کے چمچے

ہرے دھنیے کی پتیاں...سجانے کے لئے

ترکیب

بیلنڈر میں مرغی کی بوٹیوں کے علاوہ باقی تمام اجزاء پیسیں اور ایک پیالے میں ڈال دیں۔ اس میں مرغی کی بوٹیاں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک شاشلک اسٹک پر 5 سے 6 بوٹیاں لگائیں۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے ساری بوٹیاں اسٹک پر لگادیں۔ فرائینگپین کو چکنا کر کے بوٹیوں کو اس پر الٹ پلٹ کر کے سینک لیں۔ مزیدار پسندہ چٹنی کباب ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

پاسٹہ ٹونا فش کے ساتھ

اجزاء

اُبلا پاستا--------- ایک پیالہ

ٹونا--------------- ایک کین

سرکے میں بھیگے ہوئے کھیرے--------- 2 ٹیبل سپون

شملہ مرچ---------- ایک عدد

کھیرا---------- ایک عدد

سویٹ کارن----------- 1/2 کپ

اُبلا انڈا----------- ایک عدد

کالی مرچ---------- 1 ٹی سپون

سرکہ-------- 2 ٹی سپون

لیموں جوس------ ایک ٹی سپون

مایونیز-------- 4 سے 5 ٹیبل سپون

ایلو آئل------------ 2 ٹی سپون

نمک------------ حسب ضرورت

ترکیب

پاستا اُبال کر اس میں اولیو آئل ڈال دیں۔

ٹونا فش کو چھلنی میں ڈال کر رکھیں، پھر اس کو سرکہ اور لیمن جوس کے ساتھ بلینڈر میں ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

بعد میں مایونیز، نمک اور کالی مرچ ملا کر رکھ دیں۔

شملہ مرچ اور کھیرے کو لمبائی میں باریک باریک کاٹ لیں، ساتھ ہی باؤل میں سویٹ کارن، مایونیز ملی ٹونا فش پاستا میں ڈال کر خوب مکس کریں۔

اُبلے ہوئے انڈے کے سلائسز کے ساتھ سرو کریں

پشاوری نان

اجزاء

میدہ 2 کپ

دودھ 1 کپ

گھی 4/1 کپ

خمیر 1 کھانے کا چمچہ

کشمش 2 کھانے کا چمچہ

نمک 1 چاءے کا چمچہ

چینی 1 کھانے کا چمچہ

مکھن 2 کھانے کا چمچے

ترکیب

ایک پیالے میں 2 کپ میدہ، 1 چاءے چمچہ نمک، 1 کھانے کا چمچہ چینی، 2 کھانے کا چمچے کشمش اور 4/1 کپ گھی کو مکس کریں۔

اب 1 کپ دودھ اور 1 کھانے کا چمچہ خمیر ڈال کر گوندھ لیں جب ڈو پھول جاؤے تو اس کے پیڑے بناءیں اور بیل کر توے یا اور ون میں بیک کریں۔

آخر میں مکھن لگا کر سرو کریں

پائن ایپل لسی

اجزاء

پائن ایپل .. ایک ٹن

دودھ .. دو گلاس

دہی .. آدھا کلو

چینی .. چار سے پانچ کھانے کے چمچ

ترکیب

پائن ایپل، دودھ دہی اور چینی کو بلینڈر میں اچھی طرح مکس کرلیں۔ گلاس میں نکال کر پیش کریں۔

پائن ایپل چکن

اجزا،

بون لیس چکن---------- 1/2 کلو

شملہ مرچ---------- ایک عدد

گاجر---------- ایک عدد

پائن ایپل سلائسز--------- چھو تھائی کپ

پائن ایپل-------- جوس 1/2 کپ

فروٹ سرکہ------ ایک ٹیبل سپون

سویا ساس-------- ایک ٹیبل سپون

چینی-------- ایک ٹی سپون

کارن فلور---------- ایک ٹیبل سپون

تیل---------- 2 ٹیبل سپون

نمک-------------- حسب ذائقہ

ترکیب

چکن کو نمک، سرکہ اور سویا ساس لگا کر ایک سے ڈیڑھ گھنٹہ رکھیں۔

تیل گرم کریں، اس میں چکن ڈال دیں اور اچھی طرح فرائی کرلیں۔ جب چکن تھوڑا گل جائے تو اس میں شملہ مرچ اور گاجر کاٹ کر ڈال دیں ساتھ ہی چینی اور پائن ایپل سلائسز بھی ڈال دیں۔

کارن فلور کو پائن ایپل جوس میں مکس کرلیں اور چکن میں ڈال دیں۔

ہلکا گاڑھا ہونے پر اتار لیں اور چاول کے ساتھ سرو کریں

پیزا پاستا

اجزاء

انڈر کٹ بیف------------ 250 گرام

اُبلے ٹماٹر------------ ایک کپ

لہسن------------ 2 جوے

کھیرے کا اچار------------------- 2 ٹیبل سپون

پارسلے---------- تھوڑا سا

کٹے ہوئے کالے زیتون------------ (اولیوز) 8 سے 10 عدد

ٹماٹو کیچپ--------------------- اپ 3 ٹیبل اسپون

اُبلے ہوئے پاستا--------------- ایک پیالہ

تیل------------ 4 ٹیبل سپون

تھائم---------- 1/2 ٹی سپون

اوریگانو------------ 1/2 ٹی سپون

موزریلا چیز---------- 1/2 کپ

نمک---------- حسب ضرورت

ترکیب

تیل گرم کرکے اس میں لہسن اور گوشت ڈال دیں اور اچھی طرح بھون لیں۔ گلانے کے لئے تھوڑا پانی ڈال دیں گوشت گل جائے تو اس میں نمک ڈال کر چولہا بند کر دیں۔

اب اس میں کھیرے کا اچار کٹا ہوا، ٹماٹر ابلے اور باریک کٹے ہوئے، ٹماٹو کیچ اپ، پارسلے، تھائم اور یگانو ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

آخر میں اولیوز اور پاستا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

آخر میں اولیوز اور پاستا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

ایک با ل میں ڈال کر اوپر سے کش شدہ موزریلا چیز چھڑک دیں اور مزے دار پیزا کے ذائقے والا پستا انجوائے کریں

پوری پراٹھا

اجزاء

میدہ .. 250 گرام

پسی چینی .. ایک کھانے کا چمچہ

نمک .. ایک سے آدھا چائے کا چمچہ

گھی .. ایک کھانے کا چمچہ

دودھ .. آدھا کپ

تیل .. تلنے کے لئے

پیاز کے رنگز .. سرونگ کے لئے

کھیرا، ٹماٹر سرونگ کے لئے

ترکیب

میدہ میں نمک، گھی پسی چینی ملا کر نیم گرم دودھ اور پانی کے ساتھ گوندھ لیں۔ اب کم از کم دو سے تین گھنٹہ رکھیں اور پراٹھے کی طرح بناکر گھی میں تل لیں۔ پوری پراٹھا تیار ہے۔

پوپ کارن چکن

اجزاء

بون لیس چکن کیوبز--------------- 1/2 کلو گرام

مسٹرڈ پیسٹ---------- ایک ٹیبل سپون

میدہ------------ 3/4 کپ

کارن فلور------------- 3 ٹیبل سپون

بیکنگ پا ڈر----------- ذرا سا

انڈا---------- ایک عدد

کالی مرچ------------- ایک ٹیبل سپون

سرکہ---------- 2 ٹیبل سپون

تیل--------- ایک کپ

نمک---------- ایک ٹی اسپون

ترکیب

چکن کیوبز ایک با ل میں ڈال دیں اور ان پر نمک، مسٹرڈ پیسٹ، سرکہ اور کالی مرچ لگا کر دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

پھر میدہ، انڈا کارن فلور اور بیکنگ پا ڈر ملا کر پندرہ سے بیمنٹ کے لئے رکھ دیں۔

ایک کڑاہی میں تیل گرم کرکے چکن کے ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں کو فرائی کرلیں۔

یہ پوپ کارن کی طرح ہلکے ہلکے پھولے ہوئے بنیں گے

ساسجز پوٹیٹو فریٹاٹا

اجزاء

انڈے---------- 6 عدد

ساسجز---------- (قیمہ کی ہوئی) 4/3 کپ

اُبلے آلو------------ (کیوبز میں کٹے ہوئے) ایک کپ

شملہ مرچ-----------(چوپ کی ہوئی) ایک عدد

تھائم------- 1/2 ٹی سپون

اوریگانو---------- 1/2 ٹی اسپون

بریڈ کرمبز------------- 2 ٹیبل سپون

آئل-------- 4-3 ٹیبل سپون

کالی مرچ---------- ایک ٹی سپون

کالی مرچ---------- ایک ٹی سپون

نمک---------- حسبِ ذائقہ

پارسلے---------- تھوڑے سے

ترکیب

انڈے پھینٹ لیں۔ اس میں نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔

ساسجز، آلو شملہ مرچ، تھائم، اوریگانو، بریڈ کرمبز اور پارسلے بھی اس میں ملا کر خوب مکس کر لین۔

ایک بڑے فرائنگ پین میں آئل ڈال کر گرم کریں اور تمام آمیزہ اس پر ڈال دیں۔

ہلکی آنچ پر ایک جانب سے سرخ ہونے دیں۔ ڈھکن بند کر دیں۔

جب سیٹ ہونے لگے تو چولہا بند کر دیں اور گرل میں رکھ دیں، تقریباً پانچ منٹ کے بعد یہ سیٹ ہو جائے گا اب اس کے سلائس کاٹ لیں۔

سلاد اور ٹماٹو کیچ اپ کے ساتھ سرو کریں

قیمہ پراٹھا

اجزاء

قیمہ---------- 250 گرام

انڈے---------- 2 عدد

پیاز---------- 1/2 کپ

دہی---------- 2 ٹیبل سپون

ادرک لہسن کا پیسٹ-------------- ایک ٹیبل سپون

کالی مرچ-------------- ایک ٹی اسپون

تیل------------ 2-3 ٹیبل سپون

پراٹھا------------ بنانے کے لئے اشیائ

آٹا------------ 2 کپ

میدہ---------- 2 کپ

گھی-------- 2 ٹیبل سپون

نمک-------- 1/2 ٹی سپون

پانی------------ حسب ضرورت

ترکیب

سب سے پہلے تیل گرم کرکے اس میں پیاز ڈال کر اچھی طرح فرائی کرلیں، ہلکی سنہری ہوجائے تو اس میں قیمہ ڈال دیں ساتھ ہی ادرک لہسن کا پیسٹ، نمک، مرچ اور زیرہ شامل کریں دہی بھی ڈال دیں اور اچھی طرح بھون لیں۔

بھوننے کے بعد آدھ کپ پانی ڈال کر قیمہ گلالیں، پانی بالکل خشک ہوجائے تو اس کو ٹھنڈا کرلیں، جب بالکل ٹھنڈا ہوجائے تو اس میں دونوں انڈے توڑ کر شامل کرلیں اور اچھی طرح ملالیں۔

تمام پراٹھا بنانے والی اشیاء کو ملا کر آٹا گوندھ لیں۔ اب آٹے کا پیڑا بنا کر روٹی کی طرح بیل لیں۔ درمیان میں قیمہ کا مکسچر رکھ دیں۔ پھر ہلکے ہاتھ سے چاروں طرف سے بند کرلیں اور چوکور سا پراٹھا بنالیں۔

پھر اس کو توے پر ڈال کر فرائی کرلیں۔ ٹماٹو ساس کے ساتھ سرو کریں

ریڈ بینز اینڈ بیف رائس

اجزاء

لال لوبیا------------ ایک پیالی

گوشت---------- آدھا کلو

چاول--------- دو پیالی

نمک---------- حسبِ ذائقہ

ادرک لہسن------------ پسا ہوا ایک کھانے کا چمچہ

پیاز------------ دو عدد درمیانی

شملہ مرچ-------- ایک عدد

کالی مرچ------------ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

سویا سوس-------- دو کھانے کے چمچ

سرکہ------------ دو سے تین کھانے کے چمچ

کوکنگ آئل------------ چار کھانے کے چمچ

ترکیب

انڈر کٹ گوشت لے کر اس کو باریک سلائسز میں کاٹ لیں اور اسے ادرک لہسن، نمک، کالی مرچ، سرکہ اور سویا سوس سے میرینیٹ کر کے رکھ دیں۔

لال لوبیا کو دھو کر اس میں تین پیالی گرم پانی ڈالیں۔ ایک گھنٹے تک لئے بھگو کر رکھنے کے بعد اسے درمیانی آنچ پر ابالنے رکھ دیں۔ ابال آنے پر آنچ ہلکی کر کے ڈھک دیں اور اتنی دیر پکائیں پانی خشک ہو جائے اور لوبیا اچھی طرح گل جائے۔

چاولوں کو بیس منٹ بھگو کر رکھیں، پھر نمک ملے پانی میں دس سے بارہ منٹ ابال کر چھینک دیں۔

بڑے فرائینگ پین میں کوکنگ آئل ڈال کر اس میں پہلے باریک کٹی ہوئی پیاز کو ہلکی سنہری فرائی کریں۔ پھر اس میں میرینیٹ کئے ہوئے گوشت کو فرائی کریں جب سنہرا ہونے لگے تو اس میں لوبیا ڈال کر دو سے تین منٹ فرائی کریں۔

ابلے ہوئے چاول اور باریک کٹی ہوئی شملہ مرچ ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کر کے ڈیں۔ ہلکی آنچ پر پانچ سے سات منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔

خوبصورتی سے سجا کر ڈش میں نکالیں، اور اس مزیدار میکسیکن ڈش کا لطف اٹھائیں۔

ریشمی کباب

اجزاء

چکن کا قیمہ.......... ایک کلو

کالی مرچ........... ایک کھانے کا چمچ

سفد مرچ............ آدھا چائے کا چمچ

نمک..........

گرم مصالحہ............ ایک کھانے کا چمچ

لہسن،ادرک کا پیسٹ............. دو کھانے کے چمچ

ہرا دھنیا........... آدھا کپ

ہری مرچ............ تین

پیاز .... دو

کریم............ ایک چوتھائی کپ

ترکیب

پیاز کو باریک کاٹ لیں ہری مرچ کو بھی باریک کاٹ لیں قیمہ میں تمام چیزیں مکس کر دیں اچھی طرح اور سیخ پر لگا کر بار بی کیو کر لیں۔

روسٹ مٹن

اجزاء

گوشت سیر ------- آدھا کلو

لہسن ادرک پیسٹ ------ دو کھانے کے چمچ

دہی ------ چار کھانے کے چمچ

کالی مرچ ------ ڈیڑھ کھانے کا چمچ

بیسن ----- دو کھانے کے چمچ

کچا پپیتا ------ دو کھانے کے چمچ

پیاز ----- ایک عدد

تیل ------ آدھا کپ

ہرا دھنیا ------ حسب ضرورت

ہری مرچ ------ دو کھانے کے چمچ

نمک ------ حسب ذائقہ

ترکیب

گوشت کو دھو کر اس میں کچا پپیتا پسا ہوا، ادرک لہسن پیسٹ، نمک، کالی مرچ ، بیسن اور دہی ملا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں-

تیل میں پیاز کو براؤن کر کے چورا کر کے گوشت میں ملا دیں- ہرا دھنیا اور ہری مرچ بھی پیس کر ملا دیں-

مزید ایک گھنٹے میرینیٹ ہونے دیں پھر اوون کو پہلے سے گرم کرکے ایک سو اسی ڈگری پر بیس سے پچیس منٹ تک مٹن کو روسٹ کرلیں - گولڈن ہوجائے تو نکال لیں- لیمن سلاد اور ہری چٹنی کے ساتھ تناول فرمائیں-

روسٹڈ آلو شملہ مرچ اور پیاز کے ساتھ

اجزاء

آلو-------- 4 عدد

شملہ مرچ----------(چوکور کٹی ہوئی) ایک کپ

پیاز----------- (چوکور کٹی ہوئی) ایک کپ

تیل---------- 2 ٹیبل سپون

مسٹرڈ پیسٹ----------2 ٹیبل سپون

کالی مرچ------- حسبِ ذائقہ

نمک---------- حسبِ ذائقہ

باربی کیو ساس---------- 2-3 ٹیبل سپون

ترکیب

آلو ں کو چھلکے سمیت اُبال کر کیوبز میں کاٹ لیں۔

ایک فرائنگ پین میں تیل ڈالیں، پیاز اور شملہ مرچ کے ساتھ آلو بھی شامل کرکے تیز آنچ پر فرائی کرلیں۔

ساتھی نمک، کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ اور باربی کیو ساس ڈال کر تیز آنچ پر خوب مکس کریں۔

اُبلے ہوئے نوڈلز یا گارلک بریڈ کے ساتھ پیش کریں

ثابت چکن

اجزاء

چکن بریسٹ------------- 4 عدد بون لیس

مکھن-------- 4 ٹیبل سپون

نمک---------- حسب ذائقہ

لیموں کا رس------------ ڈیڑھ ٹی اسپون

پیپریکا---------- 1/2 ٹی اسپون

پارسلے---------- 2 چمچ

پارمیسن چیز----------- 2 چمچ

لہسن پاؤڈر---------- ایک ٹی اسپون

ڈبل روٹی کا چورا--------------- ایک کپ

گارلک پاؤڈر---------------- حسب ضرورت

ترکیب

چکن کو بیمرے اچھی طرح فلیٹ کریں اور پھر نمک، کالی مرچ، لیمن جوس میں میرینیٹ کرنے کے لئے 2-3 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

ڈبل روٹی کے چورے میں گارلک پاؤڈر، پارمیسن چیز، پارسلے اور پیپریکا کو اچھی طرح ملا لیں۔

چکن کو ڈبل روٹی کے چورے میں اچھی طرح رول کریں اور مکھن میں فرائی کر لیں۔

سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

سبز قیمہ انڈے

اجزاء

قیمہ---------- آدھا کلو

پالک---------- آدھا کلو

انڈے---------- چار عدد

نمک---------- حسبِ ذائقہ

ادرک لہسن---------- پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ

پیاز---------- ایک عدد درمیانی

لال مرچ---------- پسی ہوئی ایک کھانے کا چمچ

سفید زیرہ---------- ایک چائے کا چمچ

گرم مصالحہ---------- پسا ہوا آدھا چائے کا چمچ

ہری مرچیں---------- تین سے چار عدد

ہرا دھنیا---------- آدھی گٹھی

کوکنگ آئل---------- آدھی پیالی

ترکیب

قیمے کو صاف دھو کر چھلنی میں رکھ لیں، پیاز کو باریک کاٹ کر رکھ لیں اور انڈوں کو اُبال کر چھیل لیں۔ ہری مرچیں اور ہرا دھنیا باریک کاٹ کر رکھ لیں۔

پالک کی گٹھی کو کھول کر ابلتے ہوئے پانی میں ڈالیں اور تین سے چار منٹ بعد ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ پھر چھلنی میں رکھ کر خشک کریں اور باریک چوپ کر لیں، چھیلے ہوئے فرائینگ پین میں ڈال کر درمیانی آنچ پر رکھیں تاکہ پالک کا پانی خشک ہو جائے۔

پین میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور باریک کٹی ہوئی پیاز کو سنہری فرائی کریں۔

پھر اس میں ادرک لہسن اور قیمہ ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ قیمے کا اپنا پانی خشک ہو جائے۔

لال مرچ، زیرہ، نمک اور پالک ڈال کر بھونیں اور ساتھ ہی ایک سے دو ابلے ہوئے انڈے بھی توڑ کر شامل کر دیں۔

اچھی طرح بھون کر ہری مرچیں اور ہرا دھنیا شامل کریں اور تیل علیحدہ ہونے پر چولہے سے اتار لیں۔

گرم گرم ڈش میں نکالیں، گرم مصالحہ چھڑک کر ابلے ہوئے انڈوں سے سجائیں اور پیتا بریڈ یا ڈبل روٹی کے ساتھ برنچ میں مزہ لیں۔

سبز کھیر

اجزاء

مٹر------------- ایک پیالی

دودھ ------------ایک لیٹر

چینی----------- ایک پیالی

قلاقند---------- ایک پیالی

کارن فلار--------------- ایک کھانے کا چمچ

چھوٹی الائچی--------------- تین سے چار عدد

پستے------------------ آدھی پیالی

ترکیب

مٹر کے دانوں کو صاف دھو کر آدھی پیالی پانی میں ابال لیں، پستوں کو گرم پانی میں بھگو چھیل لیں اور خشک ہونے پر موٹا کوٹ لیں۔

الائچی کے دانے نکال کر باریک پیس لیں۔

مٹر گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو انہیں کانٹے کی مدد سے میش کر لیں۔

دودھ کو صاف پین میں ابالنے رکھیں اور ابال آنے پر اس میں میش کیے ہوئے مٹر اور پسی ہوئی الائچی ڈال کر پکنے رکھ دیں۔

درمیانی آنچ پر چمچ چلاتے ہوئے پکا کر جب کھیر تھوڑی سی گاڑھی ہونے پر آ جائے تو اس میں چینی اور پستے ڈال دیں۔

قلاقند کا چورا کر کے اس میں کارن فلار ملا لیں اور کھیر کو دس سے پندرہ منٹ پکانے کے بعد قلاقند اس میں شامل کر دیں۔

ہلکی آنچ پر حسب پسند گاڑھی ہونے تک پکائیں۔

خوبصورت سی ڈش نکال کر ٹھنڈی کر لیں اور کٹے ہوئے پستوں سے سجا کر اس منفرد کھیر کا لطف اٹھائیں۔

سیب کا مربہ

اجزاء

سیب پیلے والے .. ایک کلو

چینی .. ایک کلو

پانی .. آدھا لیٹر

الائچی .. دو عدد

عرق گلاب .. ایک چائے کا چمچہ

ترکیب

ایک لیٹر پانی ابال کر سیب شامل کرلیں۔ جب سیب گل جائے تو چینی ڈال دیں۔ اب اس میں الائچی، عرق گلاب شامل کر کے حسب ضرورت پکائیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر کر رکھ لیں اور استعمال کریں۔

سیخ کباب

اجزاء

بیف کا قیمہ---------- 1/2 کلو

نمک---------- حسبِ ذوق

دہی---------- 1/2 کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ---------- 2 کھانے کے چمچ

ہرا دھنیا---------- 1/2 گٹھی

زیرہ---------- 1 چائے کا چمچ

گھی---------- 1/4 کپ

جائفل جاوتری---------- 1 چائے کا چمچ

تلی پیاز---------- 1 کپ

پسی پیاز---------- 2 عدد

ہری مرچ---------- 6-7 عدد

پسا گرم مصالحہ---------- 1 چائے کا چمچ

کوئلہ---------- 2 عدد

ترکیب

قیمے میں نمک، دہی، ادرک لہسن کا پیسٹ، ہرا دھنیا، زیرہ، جائفل، جاوتری، پسی پیاز، ہری مرچ اور پسا گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح پیس لیں۔

اب سیخ کباب کا شیپ دیں اور انگیٹھی پر سینک لیں۔

پراٹھے کے ساتھ سرو کریں۔

سوجی بیسن حلوہ

اجزاء

بیسن-------- 2 ٹیبل سوپن

گھی-------------- 1 کپ

چینی--------- ڈیڑھ کپ

بادام، پستے----------- 1/2 کپ

چھوٹی الائچی----------- 3-4 عدد

زردہ رنگ------ ایک چٹکی

پانی----------- 2 کپ

ترکیب

2 کپ پانی میں چینی ڈال کر شیرہ بنالیں ساتھ ہی زردہ رنگ بھی ڈال دیں۔

آدھا گھی گرم کریں چھوٹی الائچی ڈال دیں اس میں سوجی بھون لیں۔

دوسرے پین میں آدھے گھی میں بیسن بھون لیں۔

اب دونوں چیزوں کو شیرے میں ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

بادام پستے ڈال کر 10 منٹ دم پر رکھیں حلوہ تیار ہے

تل چکن پکوڑا

اجزاء

اُبلا اور میش کیا ہوا چکن------------- 2 کپ

اُبلے اور میش کیے ہوئے ٹماٹر-------------- ایک کپ

پسا ہوا پیاز------------ 1/2 کپ

ہرا دھنیا------------ تھوڑا سا

ہری مرچ------------ ڈیڑھ ٹی سپون

زیرہ ڈیڑھ-------------- ٹی سپون

کری پاؤڈر------------ ڈیڑھ ٹی سپون

مکھن------------ 1/2 کپ

کارن فلور----------- 2 چمچ

انڈے----------- 2 عدد

نمک------- حسبِ ذائقہ

دودھ---------- 2 کپ

تل---------- 2 چمچ

ترکیب

تل اور تمام چیزوں کارن فلور کے علاوہ، کو اچھی طرح ملا لیں اور پکوڑے بنا لیں۔

پکوڑوں کو ہلکے مکھن میں ڈپ کریں۔

ان پر تلِ چھڑک کر کارن فلور میں ڈپ کر دیں۔

اب ان کو تل لیں

شاہی گولا کباب مصالحہ

اجزاء

قیمہ ... ایک کلو

ادرک لہسن پسا ہوا ... دو کھانے کے چمچ

نمک ... حسب ذائقہ

پیاز ... دو عدد درمیانی

لال مرچ پسی ہوئی ... دو کھانے کے چمچ

سفید زیرہ .... دو چائے کے چمچ

گرم مصالحہ پسا ہوا ... دو کھانے کے چمچ

کچا پپیتا پسا ہوا ... دو کھانے کے چمچ

دہی آدھی ... آدھی پیالی

ڈبل روٹی کے سلائس ... دو عدد

بادام ... آدھی پیالی

فریش کریم ... آدھی پیالی

کوکنگ آئل .... آدھی پیالی

ترکیب

باریک پسا ہوا قیمہ لے کر اس میں ادرک لہسن، نمک، لال مرچ، سفید زیرہ، گرم مصالحہ، پپیتا، چار سے چھ بادام اور ڈبل روٹی ڈال کر پیس لیں۔ دو سے تین گھنٹے فریج میں رکھنے کے بعد اس میں دہی اور دو کھانے کے چمچ کوکنگ آئل شامل کریں۔ ایک سائز کے گول کباب بنا کر سیخوں پر لگالیں۔ دہکتے ہوئے کوئلوں یا گرل پر سینک لیں، جب پکنے پر آجائے تو ململ کے کپڑے یا نشو کی مدد سے کوکنگ آئل لگاتے جائیں۔ سنہری ہونے پر کوئلوں سے ہٹا دیں اور احتیاط سے سیخ سے نکال لیں اور اوپر سے آدھا چھلا ہوا بادام لگادیں۔ کوئلوں یا گرل پر نہ سینکنے کی صورت میں کبابوں کو ہلکے سے چکنے کیے ہوئے نان اسٹک پین میں سینک لیں۔ پھر اس کا مصالحہ تیار کرنے کے لئے پین میں چار کھانے کے چمچ کوکنگ آئل ڈالیں اور اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز کو ہلکا سا سنہرا فرائی کریں۔ پھر اس میں پسے ہوئے بادام اور دو گولا کباب توڑ کر ڈالیں۔ کریم ڈال کر ہلکا سا ملائیں اور اس میں گرل کئے ہوئے گولا کباب ڈال کر پانچ سے سات منٹ دم پر رکھ دیں۔ گرم گرم ڈش میں نکال کر چاندی کے ورق سے سجائیں، نان اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

شاہی قلعہ مٹن چاپس کڑاہی

اجزاء

بکرے کی چانپیں------------ 1/2 کلو

ٹماٹر------------ (چوپ کئے ہوئے) 4 عدد

پسا ہوا لہسن اور ک------------ ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ------------ ایک کھانے کا چمچہ

دہی------------ (پھینٹی ہوئی) 1/2 پیالی

پسا ہوا گرم مصالحہ------------ ایک چائے کا چمچہ

لیموں------------ 4 عدد

ہرا دھنیا------------ (باریک کٹا ہوا) ایک گڈی

ہری مرچیں------------ (لمبی باریک کٹی ہوئی) 4 عدد

ثابت دھنیا------------ ایک کھانے کا چمچہ

ثابت سفید زیرہ------------ ایک چائے کا چمچہ

ثابت کالی مرچیں------------ ایک چائے کا چمچہ

ادرک------------ (چوپ کی ہوئی) 2 کھانے کے چمچے

نمک------------ حسب ذائقہ

تیل------------ ایک پیالی

ہرا دھنیا، ادرک------------ (باریک کٹی ہوئی) سجانے کے لئے

ترکیب

ثابت دھنیا، زیرہ اور کالی مرچیں ملا کر پیس لیں۔ کڑاہی میں چانپیں، لہسن، ادرک، گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو ٹماٹر، پسا ہوا مصالحہ اور تیل ڈال کر درمیانی آنچ پر بھونیں۔ اس میں باقی اجزاء شامل کر کے ڈش میں نکالیں، اسے ہرے دھنئے اور ادرک سے سجا کر پیش کریں۔

شربت

اجزاء

دودھ------ 2 کپ

تخم ملنگا------ 2 کھانے کے چمچے

لال شربت-------- 4 کھانے کے چمچے

ترکیب

ایک جگ میں 2 کپ ٹھنڈا دودھ، 4 کھانے کے چمچے لال شربت اور 2 کھانے کے چمچے بھیگا ہوا تخم ملنگا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

پھر اسے گلاسوں میں نکالیں اور تھوڑی سی مزید برف ڈال کر سرو کریں۔

شکار پوری کباب

اجزاء

قیمہ ----- آدھا کلو

دال چنا ----- تین سے چار کپ (بھگو لیں)

لہسن ------ دس جوے

ثابت زیرہ ------ ایک چائے کا چمچ

سبز الائچی ----- پانچ عدد

دار چینی ------ دو ٹکڑے

لونگ ----- پانچ عدد

ہلدی ----- ایک چائے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر ------ ایک چائے کا چمچ

ہرا دھنیا ----- تین کھانے کے چمچ (باریک کٹا ہوا)

دہی کا پنیر ------ تین کھانے کے چمچ (دہی کا پانی ململ کی پوٹلی میں باندھ کر نکالیں)

پیاز ------ تین کھانے کے چمچ (باریک کاٹ لیں)

پودینہ ------ دو کھانے کے چمچ (باریک کاٹ لیں)

ہری مرچ ----- چار عدد (باریک کٹی ہوئی)

تیل ----- حسب ضرورت

ترکیب

قیمہ، دال، لہسن، زیرہ، الائچی، دار چینی، لونگ، ہلدی، لال مرچ اور نمک دیگچی میں ڈال کر پکائیں- خشک کریں- پنیر، پیاز، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچیں اور نمک ملا کر فلنگ کے لیے رکھ دیں- قیمہ پیس لیں- پھر قیمہ ہاتھ پر پھیلا کر درمیان میں فلنگ رکھ کر کباب بنا لیں- بیس سے پچیس منٹ فریج میں رکھیں اور تل لیں- سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں-

سندھی بریانی

اجزاء

چکن بوٹی کٹ .. ایک سے آدھا کلو

تیل .. ایک کپ

ادرک لہسن پیسٹ .. دو کھانے کے چمچے

پیاز .. تین کپ

نمک .. حسب ذوق

پسی لال مرچ .. دو کھانے کے چمچے

ہلدی .. ایک کھانے کے چمچ

پسا گرم مصالحہ .. ایک چائے کا چمچہ

لونگ .. چار سۓ پانچ عدد

کالی مرچ .. پانچ سے چھ عدد

بڑی الائچی ... چار سے پانچ عدد

دار چینی .. تین ٹکڑے

تیز پتہ .. ایک عدد

ٹماٹر .. چار سے پانچ عدد

چاول .. تین کپ

ہری مرچ .. چار سے پانچ عدد

ترکیب

گرم تیل میں پیاز اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر لال کرلیں۔ اب چکن، نمک، پسی لال مرچ، ہلدی، پسا گرم مصالحہ، لونگ، کالی مرچ، بڑی الائچی، دار چینی اور تیز پتہ شامل کر کے دم پر چھوڑ دیں۔ آخر میں چاول اور ہری مرچ ڈال کر دم لگائیں۔ سندھی بریانی تیار ہیں۔

اسپیگھٹی اور پالک کا فریٹاٹا

اجزا

اسپیگھٹی (ابلی ہوئی) 200 گرام

پالک (چوپ کر کے اُبال لیں) ایک پیالی

ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے) 2 عدد

لہسن (چوپ کئے ہوئے) 3 جوے

پیاز (چوپ کی ہوئی) ایک عدد

پسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی لال مرچ ایک چائے کا چمچہ

انڈے 4 عدد

موزریلا پنیر (کدوکش) ایک پیالی

ہرا دھنیا 1/2 گڈی

نمک حسب ذائقہ

تیل 1/2 پیالی

ترکیب

دیگچی میں 2 چمچے تیل گرم کر کے لہسن اور پیاز کو تیز آنچ پر بھون لیں۔ اسے پیالے میں ڈالیں اور انڈے، پالک، کالی مرچ، لال مرچ، ٹماٹر، اسپیگھٹی اور نمک ملالیں ایک بڑے فرائنگ پین کو چکنا کر کے آمیزہ اس میں بچھائیں اور دونوں طرف سے آملیٹ کی طرح سے پکالیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور اس پر پنیر کی تہہ لگائیں۔ اسے پہلے سے گرم اوون میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 10 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ اسے ہرے دھنئے سے سجا کر پیش کریں۔

اسپائسی چکن کیک

اجزاء

چکن کی بوٹیاں.......... آدھا کلو

بڑی گول ڈبل روٹی.......... ایک عدد

نمک.......... حسب ذائقہ

لہسن پسا ہوا.......... ایک چائے کا چمچ

کٹی ہوئی لال مرچ.......... ایک کھانے کا چمچ

سفید زیرہ پسا ہوا.......... ایک چائے کا چمچ

لیموں کا رس.......... دو کھانے کے چمچ

گرین مایونیز.......... آدھی پیالی

مسٹرڈ مایونیز.......... آدھی پیالی

مایونیز.......... آدھی پیالی

فریش کریم.......... آدھی پیالی

چلی گارلک ساس.......... حسب پسند

گاجر اور کھیرا.......... حسب ضرورت

کوکنگ آئل.......... دو کھانے کے چمچ

ترکیب

پیالے میں نمک لہسن، لال مرچ، زیرہ اور لیموں کا رس ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور چکن کی بوٹیوں کو اس میں میرینیٹ کرکے آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

ڈبل روٹی کو تیز چھری سے تین تہہ میں کاٹ لیں اور بیلن سے بیل کر کیک پلیٹ پر رکھ لیں۔ کریم کو ٹھنڈا کرکے پھینٹ لیں اور مایونیز میں ملا کر فریج میں رکھ دیں۔

نان اسٹک فرائنگ پین میں کوکنگ آئل ڈال کر دو سے تین منٹ گرم کریں اور میرینٹ کی ہوئی بوٹیوں کو تیز آنچ پر فرائی کرکے نکال لیں۔

ڈبل روٹی کی پہلی تہہ پر اچھی طرح پھیلا کر گرین مایونیز لگائیں اور آدھی بوٹیاں بچھا دیں، اس پر دوسری تہہ رکھ کر اس پر مسٹرڈ مایونیز لگا کر بقیہ بوٹیاں ڈال دیں۔

آخری تہہ کو الٹ کر رکھیں اور کریم ملا ہوا مایونیز پھیلا کر لگائیں اور ٹھنڈا کرنے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

بٹر ا ن پیپر سے چھوٹی سی کون بنا کر اس میں چلی گارلک ساس کو بھریں اور ٹھنڈے کئے ہوئے کیک پر اپنی پسند کا ڈیزائن بنائیں اور خوبصورتی سے کٹے ہوئے گاجر اور کھیرے سے سجا دیں۔

گرین مایونیز بنانے کے لئے آدھی پیالی سادہ مایونیز میں آدھی گٹھی ہرا دھنیا اور ایک ہری مرچ پیس کر ملا لیں اور مسٹرڈ مایونیز کے لئے

آدھی پیالی مایونیز میں آدھا چائے کا چمچ مسٹرڈ پیسٹ اور ایک چمچ شہد ملا لیں۔

اسپائسی گارلک بیف

اجزاء

بیف------------ آدھا کلو

لہسن کے جوے-------------- چھ سے سات عدد

نمک------------ حسبِ ذائقہ

کالی مرچ--------------- پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ

ثابت لال مرچیں-------------- چار سے چھ عدد

چینی------------ آدھا چائے کا چمچ

انڈے کی زردی---------- ایک عدد

سرکہ------------ آدھا چائے کا چمچ

تیل------------ حسب ضرورت

ترکیب

اس ڈش کو بنانے کے لئے سب سے پہلے چٹپٹی سی مایونیز بنالیں۔ صاف خشک پیالے میں انڈے کی زردی ڈال کر اس میں چینی، نمک، آدھا چائے کا چمچ کالی مرچ اور دو جوے لہسن کو کچل کر ڈالیں۔ ایک منٹ الیکٹرک بیٹر سے پھینٹ کر اس میں تھوڑا، تھوڑا کرکے آدھی پیالی کوکنگ آئل شامل کریں اور گاڑھا ہونے پر آخر میں اس میں سرکہ ڈال کر ایک منٹ پھینٹ لیں۔

گوشت کی چھوٹی بوٹیاں کرکے صاف دھو کر چھلنی میں رکھ کر خشک کرلیں۔

پین میں دو کھانے کے چمچ کوکنگ آئل ڈال کر ایک منٹ گرم کریں، اس میں لال مرچوں کو سنہری فرائی کرکے نکال لیں۔

اسی پین میں لہسن کے جوں کو پیس کر ڈالیں۔ ایک سے دو منٹ فرائی کرکے اس میں گوشت کی بوٹیاں، نمک اور کالی مرچ ڈالیں اور اسے ہلکی آنچ پر ڈھک دیں، (ضرورت محسوس کریں تو تھوڑا سا پانی شامل کردیں)

جب گوشت گلنے پر آجائے تو اس میں فرائی کی ہوئی لال مرچیں اور مایونیز ڈالیں تین سے چار منٹ دم پر رکھ کر اتارلیں۔

اس سادہ اور مزیدار ڈش کو ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

اسٹر فرائی

اجزاء

اسٹر فرائی بیف کے اجزاء

گائے کے پسندے............ آدھا کلو

ادرک............ دو انچ کا ٹکڑا

یخنی یا پانی......... ایک پیالی

نمک............ حسب ذائقہ

سفید مرچ............ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

کالی مرچ............ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

سرکہ............ دو کھانے کے چمچ

سویا سوس............ دو کھانے کے چمچ

چینی............ ایک کھانے کا چمچ

بیکنگ پاؤڈر............ ایک چائے کا چمچ

بیکنگ پاؤڈر............ ایک چائے کا چمچ

کارن فلار............ ایک کھانے کا چمچ

انڈے............ دو عدد

تل کا تیل............ دو کھانے کے چمچ

ہری پیاز............ کٹی ہوئی ایک عدد

کوکنگ آئل............ آدھی پیالی

ترکیب

اسٹر فرائی بیف بنانے کے لئے:

اندر کٹ بیف کے پسندے لے لیں تاکہ کٹنے میں آسانی ہو اور ان کے ایک سائز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں پیالے میں ایک کھانے کا چمچ

ڈالڈا کوکنگ آئل چینی، بیکنگ پاؤڈر، انڈے اور کارن فلار ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔

پسندوں کو اس مکسچر سے میرینیٹ کرکے دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

کڑاہی میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ تک گرم کریں اور پسندوں کو گولڈن فرائی کرکے نکال لیں۔

اسی کڑاہی میں ادرک کو باریک کاٹ کر ایک سے دو منٹ تک ہلکا سا فرائی کریں اور یخنی، نمک، سفید مرچ، کالی مرچ، سرکہ اور سویا ساس

شامل کر دیں۔

فرائی کئے ہوئے پسندے ڈال کر حسب پسند گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

بیف فرائیڈ رائس بنانے کے لئے:

200 گرام اندر کٹ بیف کو نمک، آدھی چائے کا چمچ ادرک لہسن پسا ہوا ایک چائے کا چمچ کالی مرچ پسی ہوئی، دو کھانے کے چمچ سرکہ اور دو

کھانے کے چمچ سویا ساس لگا کر دس سے پندرہ منٹ رکھیں پھر ہلکی آنچ پر پکا کر گلا لیں۔ اس کو موٹے ریشوں میں توڑ کر رکھ لیں۔ دو سے

تین کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل کو کڑاہی میں گرم کرکے اس میں گوشت کی بوٹیاں، دو پھینٹے ہوئے انڈے، دو عدد باریک کٹی ہوئی

ہری پیاز ڈال کر فرائی کریں اور اس میں دو پیالی ابلے ہوئے چاول ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اترتے ہوئے چٹکی بھر چینی اور آدھا چائے کا

چمچ پسی ہوئی سفید مرچ چھڑک دیں۔

اسٹر فرائی بیف کو ڈش میں نکال کر تل کا تیل اور ہری پیاز ڈال دیں بیف فرائیڈ رائس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

اسٹرابیری فرنچ ٹوسٹ

اجزاء

ڈبل روٹی کے سلائسز------------ چار سے پانچ عدد

اسٹرابیری-------- چھ سے آٹھ عدد

انڈے----------- دو عدد

میدہ---------- دو کھانے کے چمچ

چینی----------- ایک کھانے کا چمچ

دودھ----------- آدھی پیالی

ڈالڈا بناسپتی--------------- حسب ضرورت

ترکیب

اسٹرابیری کو صاف دھو کر اس کے پتے علیحدہ کرلیں اور اسے ایک چوتھائی پیالی پانی میں ڈال کر ابالنے رکھ دیں۔

ڈبل روٹی کے سلائسز کو تکونے ٹکڑوں کاٹ لیں انڈوں کو پھینٹ کر اس میں دودھ چینی شامل کرلیں۔

جب اسٹرابیری اچھی طرح گل جائیں اور اس کا پانی خشک ہوجائے تو اس میں تھوڑا تھوڑا میدہ شامل کرتے ہوئے چولہے سے اتار لیں اسے میش کرکے ٹھنڈا کرلیں۔

انڈوں کے مکسچر میں اسٹرابیری کا پیسٹ ڈالکر اچھی طرح ملالیں اور ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کو اس میں ڈبو کر رکھتے جائیں۔

فرائنگ پین میں بناسپتی گھی کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ کے لئے گرم کرلیں۔

تیار کئے ہوئے فرنچ ٹوسٹ کو اس میں سنہری کرکے نکال لیں۔

تازہ اسٹرابیری اور فریش کریم کے ساتھ خوبصورتی سے سجا کر پیش کریں۔ یہ خوبصورت فرنچ ٹوسٹ بچوں کو کھانے میں بھرپور غذائیت

فراہم کریں گے۔

اسٹرابیری سـ

اجزاء

سپنج کیک کے اجزاء:

میدہ بیسن ---------- آدھا پیسٹ

چینی ---------- ایک کپ

مکھن ---------- بغیر نمک کا، ایک کپ

انڈے ---------- 4 عدد

گرم پانی ---------- 2 کھانے کے چمچ

ونیلا ---------- آدھا چائے کا چمچ

لیموں جوس ---------- 2 چائے کے چمچ

کیک فلور ---------- 2 کپ

بیکنگ پا ؤڈر ---------- دو چائے کے چمچ

نمک ---------- 4/1 چائے کا چمچ

ترکیب

اسٹرابیری سیرپ:

ایک کپ اسٹرابیری کو چھوٹے چھوٹے پیسز میں کاٹ لیں۔ اس میں چار ٹیبل اسپون شوگر اور آدھا کپ پانی شامل کر دیں اور چولہے میں ڈال کر پکائیں۔ جب سیرپ گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور سیرپ ٹھنڈا ہونے دیں۔

سب سے پہلے ایک پیالے میں چینی اور مکھن کو اچھی طرح سے بیٹ کر لیں۔ جب وہ اچھی طرح مکس ہو جائے تو اس میں ایک ایک کر کے انڈے ڈالتی جائیں۔ بیٹر آن رہے گا۔ اس میں گرم پانی شامل کر دیں۔ ساتھ ہی ونیلا، لیموں جوس، لیمن پیسٹ، بیکنگ پا ؤڈر، نمک، کیک فلور شامل کریں اور اسپیچولا کی مدد سے کیک کا آمیزہ کلاک وائس مکس کر دیں اب ایک کلو گرام کے کیک کو مولڈ کو گریس کریں اور بٹر پیپر لگائیں۔ پھر کیک کا آمیزہ اس میں انڈیل دیں اب مولڈ ہلکے ہلکے ہلائیں۔ تاکہ کیک کا سارا آمیزہ سیٹ ہو جائے اور اندر موجود ہوا باہر نکل جائے آوون کو پہلے ہی 250 سینٹی گریڈ پر گرم کر لیں اور مولڈ اس میں رکھ دیں۔ کیک 250 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کر لیں۔ اور مولڈ اس میں رکھ دیں۔ کیک 150 ڈگری سینٹی گریڈ پر تیس منٹ تک بیک ہو جائے گا۔

کیک فروسٹنگ:

ٹاپنگ چاکلیٹ اینڈ اسٹرابیری سیرپ فریش کریم کے ساتھ، درمیانہ لیئر فریش کریم اسٹرابیری سیرپ کے ساتھ۔ آخری لیئر فریش کریم چاکلیٹ چپس جوس کوکونٹ اور اسٹرابیری سیرپ کے ساتھ ہو گی۔

کیک کو گولائی میں تین حصوں سے کاٹ لیں۔ سب سے پہلی لیئر فروٹ جوس سے گیلا کریں اور فریش کریم لگائیں۔ اس پر فروٹ چنکس ڈالیں۔ پھر چاکلیٹ چپس اور چاکلیٹ سیرپ ڈالیں۔ اسکے اوپر کیک کی دوسری لیئر رکھیں۔ اسپر اسٹرابیری سیرپ کی پتلی لیئر بچھائیں۔ اس پر دودھ کا ہلکا سا چھینٹا دیں۔ پھر اس پر فریش کریم لگائیں، چاکلیٹ چپس ڈالیں اور کوکونٹ پا ؤڈر ڈالیں۔ اب اس پر کیک کی تیسری لیئر رکھیں اس پر بھی اسٹرابیری سیرپ کی ہلکی لیئر لگائیں۔ پھر کریم سے فروسٹنگ کریں، اب ایک پیالے میں کریم اور اسٹرابیری سیرپ شامل کر کے پنک کلر بنائیں اور کیک فروسٹنگ کریں اس سے کیک کی بائٹ بھی اچھی ہو جائے گی اور کیک کھانے میں بھی مزا آئے گا۔ اور

اسٹرابیری سے ڈیکوریشن کر دیں۔ آپکا اسٹرابیری سیرپ کیک تیار ہے۔

اسٹفڈ قیمہ کپس

اجزاء

قیمہ .. آدھا کلو

مکھن .. ایک کھانے کا چمچہ

تیل .. چار کھانے کے چمچے

ہری پیاز .. ایک پیالی

پیاز . دو کھانے کے چمچے

کٹی کالی مرچ .. ایک چائے کا چمچہ

سفید زیرہ .. ایک چائے کا چمچہ

نمک .. ایک چائے کا چمچہ

مشروم .. ایک پیالی

ٹماٹر پیسٹ .. آدھا پیالی

لال لوبیا .. آدھا کلو

مکئی کے دانے .. دو کھانے کے چمچ

سرخ شملہ .. مرچ آدھا عدد

ہری شملہ مرچ .. آدھا عدد

ہری مرچیں .. تین سے چار عدد

ترکیب

پین میں مکھن اور تیل ڈال کر گرم کرلیں۔ پھر اس میں ہری پیاز شامل کر کے تھوڑی دیر تک بھونیں۔ اس کے پیاز شامل کر کے مزید بھونلیں۔ ان قیمہ شامل کریں اور مزید بھون لیں۔ پھر اس میں کالی مرچ، زیرہ اور نمک ڈال کر تیز آنچ پر اتنا پکائیں کہ قیمہ مکمل طور پر خشک ہوجائے۔ اسی دوران ٹماٹر پیسٹ اور مشروم شامل کر کے پکنے دیں۔ جب پک جائے تو لال لوبیا، مکئی کے دانے، سرخ شملہ مرچ، ہری مرچیں اور ہری شملہ مرچ ڈال کر پکائیں۔ اب قیمے کو بیک کئے ہوئے بریڈ کپس میں بھردیں اور اوپر سے چیز ڈال کر دوبارہ بیک کرلیں۔ اسے ریڈ چلی یا چلی گارلک سوس کے ساتھ پیش کریں۔

سوئیٹ اینڈ سیوری وافلز

اجزاء

میدہ.............. دو پیالی

نمک......... چٹکی بھر

بیکنگ پاؤڈر.......... دو چائے کے چمچ

انڈے........... تین عدد

چینی......... آدھی پیالی

دودھ......... تین چوتھائی پیالی

مکس فروٹ.......... ایک پیالی

فریش کریم یا آئسکریم........ حسب پسند

بیسن........ ایک پیالی

ہرا مصالحہ........ حسب پسند

مارجرین یا مکھن.......... دو کھانے کے چمچ

کوکنگ آئل........... حسب ضرورت

ترکیب

یوں تو وافلز بنانے کے لئے ایک مخصوص وافل میکر استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن دی گئی ترکیب سے اجزاء کو ملا کر اسے فرائینگ پین میں بھی بنایا جاسکتا ہے۔

بڑے پیالے میں میدے کو چھان کر اس میں نمک، بیکنگ پاؤڈر اور انڈے کی زردیاں ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔

انڈے کی سفیدیوں کو میدے میں مکسچر میں ڈال کر ملالیں اور اس میں سے آدھا مکسچر علیحدہ کرلیں۔

مکسچر کے ایک حصے میں چینی ڈال کر ملالیں اور دوسرے حصے میں بیسن اور باریک چوپ کیا ہوا ہرا مصالحہ ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور پودینہ ڈال کر ملالیں۔

وافل میکر کو ایک سے دو منٹ درمیانی آنچ پر گرم کریں اس میں برش کی مدد سے ڈالڈا کوکنگ آئل لگائیں اور تیار کئے ہوئے مکسچر کو پھیلا کر ڈال دیں اور وافل میکر کو اچھی طرح بند کردیں۔

ایک سے دو منٹ بعد سنہرا ہونے پر نکال لیں اور لپیٹ کر کون کی شکل میں لمبے گلاس میں رکھ دیں۔

پھر وافل کے نمکین والے مکسچر سے اسی طرح سے وافل بنالیں۔

میٹھے وافل کون میں چھوٹے ٹکڑوں میں کٹا ہوا مکس فروٹ بھر دیں اور اوپر سے فریش کریم یا آئسکریم ڈال دیں اور نمکین وافل کو چٹنی یا آلو کی بھجیا کے ساتھ برنچ مین پیش کریں۔

تلا گوشت

اجزاء

بکرے یا گائے کا گوشت---------- بون لیس 1/2 کلو

سرکہ-------- 2 چائے کے چمچے

نمک--------- 1 چائے کا چمچہ

کالی مرچ-------- 1 چائے کا چمچہ

ادرک لہسن کا پیسٹ--------- 1-1/2 چائے کا چمچہ

کچا پپیتا------------ 1 کھانے کا چمچہ

تکہ بوٹی مصالحہ---------- 2 چائے کے چمچے

پھینٹا ہوا انڈہ------------ 2 عدد

بریڈ کرمبز------------ حسب ضرورت

ترکیب

پہلے 1/2 کلو بکرے یا گائے کے گوشت میں 2 چائے کے چمچے سرکہ، 1 چائے کا چمچہ نمک، 1 چائے کا چمچہ کالی مرچ 1-1/2 چائے کا چمچہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچہ پپیتا اور 2 چائے کے چمچے تکہ بوٹی مصالحہ مکس کرکے میری نیٹ کریں اور 2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

اب گوشت کو اسکیورز پر لگائیں اور حسب ضرورت بریڈ کرمز پر پھیلائیں۔

پھر اسکیورز کو 2 عدد پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کردیں اور انھیں درمیانی آنچ پر ڈیپ فرائی کرلیں۔ یہاں تک کہ وہ تیار ہو جائیں۔ آخر میں انہیں سلاد کے ساتھ سرو کریں۔

ٹماٹر پلاؤ

اجزاء

سیلا چاول---------------- 600 گرام

انڈے-------------- 4 عدد

مکھن------------- 3/4 کپ

ہینگ-------------- 1 دانہ

رائی------------- 2 چائے کے چمچ

کری پتہ--------------- 10-12 عدد

ثابت لال مرچ-------------- 6-8 عدد

سفید زیرہ------------- ایک چائے کا چمچہ

ٹماٹو پیوری-------------- 2-3 کھانے کے چمچ

چکن اسٹاک-------------- 3/4 کپ

نمک---------- حسب ذوق

ٹماٹو کیوبز-------------- 2 کپ

ہری مرچیں------------- 5-6 عدد

ترکیب

مکھن گرم کرکے اس میں ثابت لال مرچ، ہینگ، رائی اور زیرہ ڈال کر مکس کرلیں۔

ساتھ ہی کری پتہ بھی شامل کردیں۔ پھر اس میں ٹماٹو پیوری، نمک اور چکن اسٹاک ڈال دیں۔

اب اس میں چاول شامل کریں۔ اچھی طرح مکس ہوجائے تو اس میں باریک کٹے ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال کر دم پر رکھیں۔

فرنچ فرائز اور ابلے انڈوں کے ساتھ سرو کریں۔

تندرونی پمفرے

اجزاء

اجوائن---------- ایک چائے کا چمچ

پمفرے----------- 2 عدد

پسا گرم مصالحہ--------- 1 چائے کا چمچ

نمک----------- ایک چائے کا چمچ

پسی لال مرچ--------- 1 کھانے کا چمچ

بھنا زیرہ--------- ایک کھانے کا چمچ

چقندر کا پاؤڈر------------ 1 کھانے کا چمچ

ٹاٹری------------ 1/2 چائے کا چمچ

تیل----------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

پہلے ایک چائے کا چمچ اجوائن اور ایک کھانے کا چمچ زیرے کو بھون کر پیس لیں۔

پھر اس میں ایک چائے کا چمچ پسا گرم مصالحہ، ایک چائے کا چمچ اپسی لال مرچ، 1/2 چائے کا چمچ ٹاٹری، ایک چائے کا چمچ نمک، 2 کھانے کے چمچے تیل، اور 1 کھانے کا چمچ چقندر کا پاؤڈر ڈال کر مکس کر لیں۔

اب اس مصالحے کو 2 عدد پمفرے کے ساتھ اچھی طرح مکس کر لیں۔ اور نکالیں اور گرل پین پر گرل کر لیں۔

ڑکا دال

اجزاء

وبلی مونگ کی دال------------- 2/1 کپ

مسور کی دال---------------- 1 کپ

گھی------------------- 4/3 کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ------------ 1 کھانے کا چمچہ

سفید زیرہ------------------ 2/1 چائے کا چمچہ

لال مرچ پا ڈر-------------- 1-2/1 چائے کا چمچ

ہلدی---------------------- 2/1 چائے کا چمچ

کرش لہسن----------------- 1 کھانے کا چمچ

نمک---------------------- حسبِ ذوق

ہرا دھنیا------------------ 2/1 گٹھی

ٹماٹر--------------------- 3-2 عدد

ہری مرچ------------------ 3-2 عدد

کری پتہ------------------ 8-6 عدد

ثابت لال مرچ------------- 6-5 عدد

ترکیب

دال کو بھگوئیں۔ پھر اس میں نمک، مرچ، ادرک، لہسن کا پیسٹ اور ہلدی ڈال کر پکائیں۔

جب گل جائے تو اچھی طرح گھوٹ کر دال کو پتلا کرلیں۔

گھی گرم کر کے ثابت لال مرچ کو فرائی کریں۔

پھر اس میں لہسن بھی فرائی کرلیں۔

اب سفید زیرہ، کری پتہ، باریک کٹی ہری مرچ اور ٹماٹر ڈال دیں۔

اچھی طرح مصالحہ پک جائے تو پکی ہوئی دال میں شامل کرلیں۔

ہرا دھنیا سے گارنش کر کے سرو کریں۔

تڑکے والی چنے کی دال

اجزاء

چنے کی دال(ابلی ہوئی) 250 گرام

لوکی(چوکور کٹی ہوئی) ایک عدد

پیاز (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

دار چینی ۔۔ تین ٹکڑے

چھوٹی الائچی ۔۔ آٹھ عدد

سوکھی، گول لال مرچ ۔۔ پانچ عدد

پسی ہوئی لال مرچ ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی ہلدی ۔۔ آدھا چائے کا چمچہ

تیج پتے ۔۔ دو عدد

پسا ہوا ناریل چار کھانے کے چمچے

ٹماٹر (ابلےاور چوپ کٹے ہوئے) تین عدد

ہرا دھنیا(چوپ کیا ہوا) دو کھانے کے چمچے

ہری مرچیں(چوپ کی ہوئی) چار عدد

کلونجی، رائی دانے ۔۔ آدھا، آدھا چائے کا چمچہ

ثابت سفید زیرہ ۔۔ ایک چائے کا چمچہ

کڑھی پتے ۔۔ دس عدد

لہسن(باریک کٹے ہوئے) ۔۔ چار عدد

پانی ۔۔ آدھا پیالی

نمک ۔۔ حسب ذائقہ

گھی ۔۔ چار کھانے کے چمچے

ترکیب

کڑاہی میں تیل گرم کر کے پیاز کو نرم ہونے تک پکائیں۔ اس میں ہلدی، لال مرچ، ناریل الائچی اور دار چینی ملا کر دو منٹ پکائیں۔ پھر ٹماٹر، لوکی، دال، پانی، تیج پتے اور نمک ملا کر پکائیں۔ دس منٹ کے بعد اس میں ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ فرائنگ پین میں گھی گرم کر کے رائی دانہ، کلونجی، کڑھی پتے لال مرچیں، لہسن اور زیرہ ڈال کر بھونیں اور اس بگھار کو دال پر ڈال کر پیش کریں۔

توا کلیجی

اجزاء

کلیجی ---------- آدھا کلو

ثابت دھنیا------ ایک کھانے کا چمچہ

گول لال مرچ---- 10 عدد

زیرہ----------- ایک کھانے کا چمچہ

پسا مصالحہ ---- حسبِ ضرورت

لہسن کے جوے-- 10-12 عدد

ہلدی---------- 1/2 چائے کا چمچہ

دہی ---------- ایک پیالی

لیموں کا رس---- 2 کھانے کے چمچے

چلی پیسٹ------ 1 کھانے کا چمچہ

نمک ----------- حسبِ ذائقہ

گھی ---------- تلنے کے لئے

کٹے ٹماٹر------ 2 عدد

پیاز---------- 1 عدد

ترکیب

ثابت دھنیا، گول لال مرچ، زیرہ کو بھون کر موٹا موٹا کوٹ لیں۔ کلیجی کو اچھی طرح دھوئیں۔ پھر اس میں پسا مصالحہ، لہسن کے جوے، ہلدی، دہی، لیموں کا رس، چلی پیسٹ اور نمک ڈال کر میری نیٹ کریں۔ توے پر تھوڑا گھی گرم کر کے 2 عدد کٹے ٹماٹر اور ایک پیاز کو ساتے کر لیں۔ جب ہلکی بھون جائے تو میری نیٹ کی ہوئی کلیجی اور بقیہ گھی شامل کر کے پکائیں، اتنا کہ مصالحہ اور گھی الگ ہو جائیں۔ آخر میں ایک چائے کا چمچہ قصوری میتھی ڈال کر تھوڑا بھون لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنش کر کے پیاز کے رنگز، لیموں اور ٹماٹر کے ساتھ سرو کریں۔

توا پنیر قیمہ

اجزاء

قیمہ--------------- 1/2 کلو

کٹی لال مرچ--------------ایک کھانے کا چمچہ

ہلدی--------------- ایک چائے کا چمچہ

ادرک لہسن کا پیسٹ---------------- ایک کھانے کا چمچہ

نمک--------------- حسب ذائقہ

باریک کٹی پیاز--------------(تلی ہوئی) 2 عدد

باریک کٹی ادرک--------------- 2 کھانے کے چمچے

کٹی کالی مرچ-------------- ایک چائے کا چمچہ

لیموں--------------- 2 عدد

کوٹیج چیز-------------- 2 پیکٹ

باریک کٹا پودینہ--------------- 1/2 گٹھی

باریک کٹا ہرا دھنیا--------------- 1/2 گٹھی

لمبی باریک کٹی ہری مرچ---------------- 4 عدد

کسان کوکنگ آئل---------------- ایک پیالی

ترکیب

ایک بڑے توے پر 1/2 کلو قیمہ ، حسب ذائقہ نمک، ایک کھانے کا چمچہ ادرک لہسن کا پیسٹ اور ایک چائے کا چمچہ ہلدی ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔

جب پانی خشک ہونے لگے تو اس میں ایک کھانے کا چمچہ کٹی لال مرچ ، 4 عدد لمبی باریک کٹی ہری مرچ اور ایک پیالی کسان کوکنگ آئل ڈال کر آہستہ آہستہ بھونیں۔

پھر 2 پیکٹ کوٹیج چیز کے کیوبز الگ پین میں ہلکے ہلکے تل کر قیمے کے اوپر ڈال دیں۔

ساتھ میں ایک چائے کا چمچہ کٹی کالی مرچ ، 2 عدد لیموں کا رس، تھوڑا باریک کٹا ہرا دھنیا، باریک کٹا پودینہ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔

آخر میں ڈش میں نکال کر 2 کھانے کے چمچے باریک کٹی ادرک، پودینہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور 2 عدد تلی ہوئی پیاز ڈال کر سرو کریں۔

تیکھا بٹیر

اجزاء

بٹیر ---------------------- 6 عدد

دہی (پھینٹی ہوئی) --------- 250 گرام

پسی ہوئی لال مرچ -------- ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی ہری مرچیں ------ 3 کھانے کے چمچے

پسا ہوا لہسن اورک --------- 2 کھانے کے چمچے

ہرا دھنیا ------------------ 1/4 گڈی

ثابت سفید زیرہ ------------ ایک کھانے کا چمچہ

پسی ہوئی ہلدی ------------ ایک چائے کا چمچہ

چاٹ مصالحہ -------------- ایک کھانے کا چمچہ

پانی --------------------- ایک پیالی

نمک ------------------- حسبِ ذائقہ

تیل --------------------- 4 کھانے کے چمچے

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کرکے لہسن اورک سنہری کریں اور بٹیر شامل کردیں۔ 5 منٹ بھوننے کے بعد اس میں باقی تمام مصالحے شامل کریں۔ اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ جب پانی خشک ہوجائے تو چولہا تیز کرکے بھون لیں اور مزیدار بٹیر گرم پیش کریں۔

تھائی بیف پوٹیٹو

اجزاء

انڈر کٹ گوشت---------- ایک کلو

آلو---------- تین عدد درمیانے

نمک---------- حسب ذائقہ

لہسن---------- پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ

کٹی ہوئی لال مرچ---------- ایک کھانے کا چمچ

تھائی کری پیسٹ---------- چار کھانے کے چمچ

ہلدی پسی ہوئی---------- آدھا چائے کا چمچ

ہری پیاز---------- تین سے چار عدد

ہرا دھنیا---------- آدھی گٹھی

ہری مرچیں---------- تین سے چار عدد

کوکنگ آئل---------- آدھی پیالی

ترکیب

ہری پیاز، ہرا دھنیا اور ہری مرچوں کو باریک کاٹ کر رکھ لیں۔ آلو ں کو چھیل کر چوکور ٹکڑے کر لیں۔

گوشت کی بوٹیوں کو دھو کر چھلنی میں رکھ کر خشک کر لیں اور اس میں نمک اور لہسن لگا کر پندرہ سے بیس منٹ کے لئے فرج میں رکھ دیں۔

پھر کڑاہی میں تیل کو درمیانی آنچ پر تین سے چار منٹ گرم کریں اور گوشت کی بوٹیوں کو ہلکا سنہرا تل کر نکال لیں۔ اسی پین میں آلو ں کو بھی فرائی کر کے نکال لیں۔

اسی تیل کو پین میں ڈال کر اس میں باریک کٹی ہوئی ہری پیاز (صرف اوپر کے سفید ڈنٹھل) کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔

اس میں لال مرچیں اور ہلدی ڈال کر ذرا سا پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں اور اس میں فرائی کی ہوئی گوشت کی بوٹیاں شامل کر لیں۔

اچھی طرح ملا کر اس میں تھائی کری پیسٹ اور ایک پیالی پانی ڈال کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر رکھیں کہ گوشت ادھ گلا ہو جائے۔ آلو ڈال کر گوشت گلنے تک دم پر رکھ دیں۔

ڈش میں نکال کر ہری پیاز کی پتیاں، ہرا دھنیا اور ہری مرچیں چھڑک کر ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

تھائی کری پیسٹ گھر پر بنانے کے لئے تین سے چار کھانے کے چمچ ٹماٹر پیسٹ، ایک چائے کا چمچ، مسٹرڈ پیسٹ، آدھا چائے کا چمچ پسی ہوئی لال مرچ اور آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا دھنیا اچھی طرح مکس کر لیں۔ تھائی کری پیسٹ تیار ہے۔

ٹماٹو پلاؤ

اجزاء

سیلا چاول .. 600 گرام

انڈے .. چار عدد

مکھن .. 3/4 عدد

ہینگ .. ایک دانہ

رائی .. دو چائے کے چمچ

کری پتہ .. دس سے بارہ عدد

ثابت لال مرچ .. چھ سے آٹھ عدد

سفید زیرہ .. ایک چائے کا چمچ

ٹماٹر پیوری .. دو سے تین کھانے کے چمچ

چکن اسٹاک .. 3/4 کپ

نمک .. حسب زوق

ٹماٹر کیوبز .. دو کپ

ہری مرچیں .. پانچ سے چھ عدد

ترکیب

مکھن گرم کر کے اس میں ثابت لال مرچ، ہینگ، رائی اور زیرہ ڈال کر مکس کرلیں۔ ساتھ ہی کری پتہ شامل کریں۔ پھر اس میں ٹماٹو پیوری، نمک اور چکن اسٹاک ڈال دیں۔ اب اس میں چاول شامل کرلیں۔ اچھی طرح مکس ہوجائے تو اس میں باریک کٹے ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال کر دم پر رکھیں۔ فرنچ فرائز اور ابلے انڈوں کے ساتھ سرو کریں۔

ٹماٹر ساس والی مچھلی

اجزاء

مچھلی کے اجزاء

مچھلی کے ٹکڑے------------- (فلے) 1/2 کلو

لیموں کا رس---------- 2 کھانے کے چمچے

اوریگانو------------ 1/2 چائے کا چمچہ

تلسی کے پتے----------- ایک چائے کا چمچہ

ثابت کالی مرچیں----------- 10 عدد

لہسن-------------- (چوپ کئے ہوئے) 3 جوے

نمک------------ حسبِ ذائقہ

ساس کے اجزاء

لہسن--------- (چوپ کئے ہوئے) 6 جوے

پیاز---------(چوپ کی ہوئی) ایک عدد

ٹماٹر پیوری------------ 2 پیالی

ٹماٹو کیچپ------------- 3 کھانے کے چمچے

تیل----------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

ایک پیالے میں مچھلی کے اجزاء ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس میں لہسن اور پیاز سنہری کرکے ساس کے باقی اجزاء ڈالیں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں اس میں مچھلی شامل کریں، ڈھکن ڈھانک کر مچھلی گلنے تک پکائیں اور ڈش میں نکال لیں۔

ٹونا اور مشروم سپیگٹی

اجزا

اُبلی سپیگیٹی---------- ایک بڑا کپ

مشروم------ 1/2 کین

ہری پیاز-------- 1/2 کپ

ٹماٹر------------ ایک عدد

پارسلے--------- 2 ٹیبل سپون

ٹونا فش---------- ایک کین

مکس ہرب----------- ایک ٹیبل سپون

کٹی لال مرچ----------- ایک ٹی سپون

تیل----------- 3-2 ٹیبل سپون

کریم------------ 4 ٹیبل سپون

کالی مرچ، نمک-------------- حسب ذائقہ

ترکیب

ایک پین میں تیل گرم کریں، اس میں مشروم کاٹ کر ڈال دیں اور پانی پھینک دیں۔

ہلکا سا نرم ہو جائے تو اس میں باریک کٹے ٹماٹر، مکس ہرب اور کٹی لال مرچ ڈال دیں۔

تھوڑا پک جائے تو اس میں ہری پیاز، پارسلے، کریم اور تھوڑا سا پانی ڈالیں۔

ایک اُبال آ جائے تو اس میں ٹونا فش ڈال کر سپیگٹی بھی ملائیں۔

نمک اور کالی مرچ ڈال کر پکائیں۔ اور 5 منٹ کے لئے دم دے دیں

ترکیش پلاؤ

اجزاء

سوئیٹ کارن .. آدھا کپ

لہسن .. حسب ضرورت

کالی مرچ .. ایک چائے کا چمچہ

کریم .. ایک کھانے کا چمچہ

دار چینی پاؤڈر .. 1/4 چائے کا چمچہ

سخت بریڈ .. سرونگ کے لئے

اورنج شملہ مرچ .. ایک عدد

پیلی سملہ مرچ .. ایک عدد

ہری شملہ مرچ .. ایک عدد

کلونجی .. چٹکی بھر

ابلے مٹن چاپس .. آدھا کلو

نمک .. حسب ذوق

تیل .. 1/4 کپ

ابلے چاول .. دو کپ

ٹماٹر کا پیسٹ .. آدھا کپ

مکھن .. ایک چائے کا چمچہ

ترکیب

پین میں آئل کے ساتھ کٹی پیاز کو سوتے کرلیں۔ پھر اس میں بیف بوٹی کلونجی، لہسن کالی مرچ، نمک دار چینی پاؤڈر، ٹماٹر کا پیصٹ اور سوئیٹ کارن شامل کر کے مزید فرائی کریں۔ تھوڑا سا مکھن اور کریم بھی شامل کردیں۔ اب ایک کڑاہی میں ابلے چاول سوئیٹ کارن اور دار چینی کا پاوڈر ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ تیار ہونے پر پلیٹر میں نکال لیں۔ پھر پیلی، اورنج اور ہری شملہ مرچ کے سلائسز کاٹ کر ان پر رکھیں۔ تیار مٹن چاپس ڈالیں اور چاندی کے ورق سے گارنش کر کے فرائیڈ وبجٹیبل کے ساتھ پیش کریں۔

والڈ روف سیلڈ

اجزاء

سیب---------- 4عدد

سیلری---------- 1 گٹھی

ہری پیاز----------- 1/2 پا

اخروٹ--------- 1کپ

کشمش---------- 1/4کپ

نمک----------- 1/4 چائے کا چمچہ

کالی مرچ------------ 1/4 چائے کا چمچہ

مایونیز-------------- 1کپ

کریم-------------- 2/1کپ

ترکیب

سیب کو چھیل کر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

ہری پیاز اور سیلری کو باریک کاٹ لیں۔

کریم، مایونیز، نمک اور کالی مرچ کو مکس کریں۔

اب سیب، ہری پیاز اور سیلری کو ملائیں۔

ساتھ ہی اخروٹ اور کشمش ڈال کر مکس کر لیں۔

سلاد پتہ رکھ کر سرو کریں۔

وائٹ چکن تکہ

اجزاء

مرغی 4 ٹکڑے .. ایک کلو

سکہ ...4 کھانے کے چمچ

پسی ہری مرچ .. 2 کھانے کے چمچ

سفید مرچ .. ایک چائے کا چمچہ

کچری پاؤڈر .. ایک چائے کا چمچہ

گھی .. دو کھانے کے چمچ

بھونا کٹا زیرہ .. ایک چائے کا چمچہ

پیاز .. ایک عدد

بادام کا پیسٹ .. 2 کھانے کے چمچے

ادرک لہسن .. 1 کھانے کا چمچہ

کریم .. 1 پیکٹ

ترکیب

چکن کے ٹکڑوں کو دھو کر کٹ لگائیں۔ اب اس میں سرکہ نمک، سفید مرچ، پسی ہری مرچ، ادرک لہسن، کچری پاؤڈر اور پگھلا ہوا گھی ڈال کر میری نیٹ کر کے ایک گھنٹہ چھوڑ دیں۔ ایک چوتھائی کپ تیل گرم کر کے باریک کٹی ہوئی پیاز اور میری نیٹ چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر دم پر رکھیں۔ آدھا کپ کریم میں بادام کا پیسٹ ملا کر چکن میں مکس کر کے مزید پانچ منٹ تک دم لگائیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

وائٹ چاکلیٹ مو کا ڈرنک

اجزاء

کنڈینسڈ ملک------------ 1/2 کپ

ایواپوریٹڈ ملک------------ 1 کپ

ونیلا ایسنس------------ 1/2 چائے کا چمچہ

انسٹنٹ ایسپریسو کافی------------ 1 کھانے کا چمچہ

وائٹ چاکلیٹ چپس------------ 1/2 کپ

دودھ------------ 1/2 کپ

ترکیب

پہلے 1/2 کپ دودھ، 1/2 کپ وائٹ چاکلیٹ چپس، 1 کپ ایواپوریٹڈ ملک اور 1/2 کپ کنڈینسڈ ملک کو 5 منٹ پکائیں، یہاں تک کہ چاکلیٹ چپس حل ہو جائے۔

اب اسے نکال کر 1 کھانے کا چمچہ انسٹنٹ ایسپریسو کافی اور 1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس شامل کریں اور اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

پھر اوپر کافی چھڑک کر فوراً سرو کریں۔

ونٹر بلاسٹ ڈرائی فروٹ شیک

اجزاء

گرم دودھ------- 1/2 لیٹر

انجیر-------- 4 عدد

بادام--------- 6 عدد

پستے----- 6 عدد

کھجور--------- 6 عدد

کاجو---------- 6 عدد

برا ن شوگر---------- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

پہلے 6 عدد کھجور، 4 عدد انجیر، 6 عدد بادام، 6 عدد پستے اور 6 عدد کاجو کو باریک کاٹ لیں۔

اب انہیں بلینڈر میں 2/1 لیٹر گرم دودھ اور 2 کھانے کے چمچے براؤن شوگر کے ساتھ ڈال کر بلینڈ کر لیں۔

دہی اور پھلوں کا سلاد

اجزاء

اسٹرابیریز (موٹی کٹی ہوئی) 250 گرام

کیلے موٹے ہوئے .. چار عدد

کینو کے ٹکڑے ..ایک پیالی

اسٹرابیری جیلی کرسٹلز .. 400 گرام

لیموں کا رس .. ایک کھانے کا چمچہ

کم چکنائی والی دہی .. 200 گرام

ونیلا ایسنس .. آدھا چائے کا چمچہ

کریم پنیر .. آدھا پیالی

پسی ہوئی چینی .. آدھا چائے کا چمچہ

پودینے کے پتے .. سجانے کے لئے

ترکیب

گلاسوں میں تھوڑی تھوڑی اسٹرابیریز ، کیلے اور کینو ڈالیں۔ دو پیالی پانی میں جیلی کرسٹلز ڈال کر پکائیں اور تھوڑا تھوڑا کر گلاسوں میں ڈالیں اور جمنے کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ ایک پیالے میں باقی اجزاء یکجان کرلیں۔ اسے گلاسوں میں ڈال کر پودینے اور اسٹرابیریز سے سجا کر فرج میں رکھ دیں۔ دہی اور پھلوں کا سلاد خوب ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

زاتر

اجزاء

تھائم-------- 1 کپ

سمک------- 3 کھانے کے چمچے

نمک----------- 1 چائے کا چمچہ

تل------------- 1/4 کپ

لیموں کا رس------------ 1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب

تھائم، سمک، نمک، تل اور لیموں کا رس اچھی طرح مکس کرکے بوتل میں ڈال کر فریج میں رکھیں۔

زاتر تیار ہے۔

زاتر روٹی

اجزاء

میدہ------------ 3/4 کپ

مکھن---------- 4 کھانے کے چمچے

خمیر------------ 2 چائے کے چمچے

بیکنگ سوڈا------------ 1 چائے کا چمچہ

نمک---------- 2 چائے کے چمچے

پانی---------- گوندھنے کے لئے

ایواپوریٹڈ ملک---------------- 2 کھانے کے چمچے

ٹاپنگ کے لئے:

دودھ---------- حسبِ ضرورت

زیتون کا تیل---------- حسبِ ضرورت

زاتر---------- حسبِ ضرورت

چینی---------- حسبِ ذوق

بھنے تِل---------- حسب ضرورت

ترکیب

تمام اجزا کو مکس کرکے تھوڑا مکھن ڈال کر گوندھ لیں۔

گوندھنے کے بعد اس میں باقی مکھن شامل کرلیں اور ڈھک کر ایک گھنٹہ چھوڑ دیں۔

اب پیڑے بنا کر رول کرلیں۔ اوپر سے تِل اور زاتر چھڑکیں۔

اوون میں زیادہ سے زیادہ درجہ حرارت پر بیک کرکے سرو کریں۔

زیرہ پراٹھا

اجزاء

میدہ------------ 2/1 کلو

نمک------- حسبِ ذائقہ

تیل------------- 2 کھانے کے چمچے

زیرہ---------------- 1 چائے کا چمچہ

ترکیب

تمام اشیاء کو گوندھ کر توے پر پراٹھے تیار کر لیں۔